Oecon.
2178
i

95- JEJ/169
Oecon. 2178 i

Kleines Nürnberger Kochbuch,

enthaltend

geprüfte Vorschriften

zur

Zubereitung aller in einer bürgerlichen Haushaltung vorkommenden Speisen

und

der gewöhnlichsten Bäckereien.

Julie Link.

Nürnberg, 1818.
In der Conrad Heinrich Zeh'schen Buchhandlung.

Bayerische
Staatsbibliothek
MÜNCHEN

1861/72

Inhalts-Verzeichniß.

1 bis 40. Suppen . . . Seite 1 bis 20
41 — 56. Klöschen zu Suppen . . 21 — 28
57 — 84. Die vorzüglichsten Briessen und Auflagen . . . . . 29 — 42
85 — 133. Die vorzüglichsten Gemüse . 43 — 66
134 — 143. Rindfleisch auf verschiedene Arten zuzubereiten . . . . 67 — 73
144 — 153. Kalbfleisch rc. . . . 74 — 79
154 — 162. Lamm- und Hammelfleisch . 80 — 84
163 — 168. Schweinfleisch . . . 85 — 87
169 — 179. Wildpret auf verschiedene Arten zuzubereiten . . . . 88 — 94
180 — 199. Zubereitung des Geflügels . 95 — 107
200 — 229. Fische zuzubereiten . . 108 — 121
230 — 236. Krebse und Schnecken rc. . 122 — 125
237 — 247. Saucen zu gebratenen und gesottenen Fleisch und andern Speisen . 126 — 130

248 — 260. Salate zuzubereiten - Seite 131 — 135
26 — 272. Pasteten - - - 136 — 143
273 — 326. Eier-, Milch-, Mehl- und andere Nebenspeisen - - - - 144 — 165
327 — 380. Die vorzüglichsten und besten Bäckereien - - - - 166 — 192
381 — 392. Anhang - - - 193 — 198

I. Suppen.

1. Aepfel-Suppe.

Man schält 2 große Back-Aepfel oder 4 bis 6 Borsdorfer-Aepfel, schneidet sie klein, und setzt sie zu mit $\frac{1}{4}$ Maas Wein, eben so viel Wasser, und thut Zimmt, Muskatenblüthe dazu, und läßt sie $\frac{1}{2}$ Stunde kochen. Sind sie ganz zerkocht, so werden sie durch einen Seiher getrieben, und das Durchgetriebene in eine Schüssel auf Kohlen gesetzt, dann thut man würflicht geschnittenes, gebähtes oder gebackenes weißes Brod, eine Hand voll sauber gewaschene Weinbeeren und Zucker dazu, läßt sie nochmals aufkochen, rührt dann zwei Eierdottern daran, streut feingeschnittene Zitronenschaalen darauf, so ist sie fertig.

2. Eine gute Bier-Suppe.

Man nimmt eine Bouteille Bier, läßt es sieden, den Schaum aber, den das Bier im Aufsieden aufwirft, wird abgeschäumt, sonst ist es zu bitter, alsdann thut man ein Stück Butter, $\frac{1}{8}$ Pfund Zucker daran, und läßt sie noch etwas

sieden. Unterdessen rührt man 3 Eierdotter mit einen Löffel voll Rahm ab, und richtet sie über würflicht und gelbgeröstetes Brod. Auch kann man feingestoßenen Zimmt und Zitronenschaalen darauf streuen.

3. Ordinaire Bier-Suppe.

Zu einer halben Maas Bier und einer halben Maas Milch werden 2 Löffel voll Mehl in einem ganzen Ei mit ein wenig Milch abgerührt, daran gegossen und unter beständigem Umrühren, damit es nicht zusammenrinnt, gekocht, und dann über kleingewürfeltes und gebackenes Brod angerichtet, und erst dann in der Schüssel gesalzen.

4. Braune- oder Schü- (Jus-) Suppe.

Man nimmt ¼ Pfund frisches Nierenfett und schneidet es in kleine Stückchen, alsdann nimmt man 1 Pfund mageres Ochsen- oder Kalbfleisch von einem fleischigten Stücke, klopft es ein wenig und schneidet es in dünne Scheiben, legt es in einen Fußhafen und streut das Fett zwischen die Fleischschnitten hinein, deckt es gut zu, und läßt sie stark dämpfen; dann wird gutes Mehl nebst geschnittenen Schalotten-Zwiebeln darauf gestreut, und öfters umgewendet, damit das Fleisch und Mehl schön braun, aber ja nicht schwarz wird. Hat es eine braune Farbe, so wird etwas Fleischbrühe dazu gegossen, ein paar gebähte weiße Brod-Schnitten, etliche Pfefferkörner, 3 ganze Nägelein und ein wenig Muskatenblüthe dazu gethan,

than, und eine Stunde zusammen gedämpfet. Auch thue man alle Gattungen Wurzeln dazu, welche schön gepuzt und klein geschnitten seyn müssen. Dann wird das meiste Fett abgeschöpft, die Suppe durch einen Seiher getrieben, und die Brühe über gebähte weiße Brod-Schnitten angerichtet. Wenn man die Suppe wieder kochen läßt, so kann man allerlei Klößlein, weiße sehen am schönsten, darinnen kochen, auch kann man Eierkäs zu dieser Suppe gebrauchen. Statt den Niereufett nimmt man auch Butter und Ochsenmarkt. Man nimmt auch von Hühnern die Mägen, Füße und Beine, klein gestoßen dazu. Auf 4 Personen rechnet man 1 Maas Brühe.

5. Weiße Brod-Suppe mit Eiern.

Man nimmt etliche Schnitten weißes Brod, die Fleischbrühe, worinnen allerlei Wurzeln, als Selleri, gelbe Rüben, Körbelkraut, Schnittlauch rc. gesotten wurde, wird siedend darüber angerichtet, zugedeckt und auf Kohlen ein wenig aufgekocht. Wenn es etwas abgekühlt ist, gießt man ein paar mit etwas Milch abgekleppertе Eier daran, und etwas Muskatennuß darauf gerieben, so ist sie fertig.

6. Zitronen-Suppe.

Man nimmt eine schöne saftige Zitrone, schneidet sie in Scheiben, und jede derselben in 4 Theile, lößt die Kerne davon, legt sie auf eine Schaale, bestreut sie dick mit Zucker, und läßt sie ¼ Stunde

stehen. Dann thut man sie in eine Suppenschüssel, röstet Semmelmehl schön gelb aber trocken dazu, gießt 2 Gläser Wein und 1 Glas Wasser darüber, würzt sie mit Zimmt und etwas Cordomomen, und läßt sie sieden. So wie sie anfängt zu kochen, werden 2 Eierdottern mit der Brühe angerührt und über gewürfeltes Milchbrod angerichtet und gleich zugedeckt, so ist sie fertig. Sollte die Suppe mit den, auf die Zitrone gestreuten Zucker nicht süß genug seyn, so kann noch Zucker in die Suppe gethan werden. Auch kann man klein geschnittene Zitronen-Schaalen auf die Suppe streuen.

7. Chocolate-Suppe.

Man setzt ½ Maaß Rahm oder Milch zum Feuer, man kann auch weißes Bier nehmen, auch Wein oder Mandelmilch; wenn solches zu kochen anfängt, rührt man 4 Loth geriebenen oder gestoßenen Chocolate hinein, thut ein Stück Zucker und etwas Zimmt dazu, und läßt es unter stetem Umrühren etlichemal aufsieden, unterdessen verklöppert man 3 Eierdottern mit ein wenig kalten Wasser, rührt sie mit der Chocolatebrühe an, und schüttet sie gleich über gebähtes Milchbrod, oder über nachstehende Nudel an. Man nimmt ein Ei, etwas Wein, feines Mehl, Zucker, und macht einen festen Nudelteich an, wälgert ihn Messerrückendick aus, schneidet kleine viereckigte Stückchen, und bäckt sie aus Schmalz schön hellgelb, und braucht es statt dem weißen Brod.

8. Eiergerste-Suppe.

Man siedet ½ Maas gute Fleischbrühe, mit ein Stückchen Butter und ein paar Blümchen ganzen Safran. Indessen nimmt man 2 ganze Eier, 2 oder 3 Löffel Semmelmehl und einen Löffel voll schönes Mehl, rührt solches mit den Eiern und ein wenig kalte Brühe an; alsdann läßt man den Teig unter langsamen Umrühren in die siedende Brühe hineinlaufen. Wenn sie ¼ Stunde gekocht hat, richtet man es an, streut feingeschnittenen Schnittlauch darauf und reibt Muskatennuß daran, so ist sie fertig.

9. Einlauf-Suppe.

Man nimmt 3 Kochlöffel voll weißes Mehl, rührt es mit ein wenig Milch an, schlägt 3 oder 4 Eier hinein, und verrührt es so lange, bis der Teig ganz dünne und geläufig ist; auch kann man ein kleines Stückchen Butter unter diesen Teig rühren. Hierauf setzt man gute Brühe auf das Feuer, und wenn sie kocht, so läßt man den fertigen Teig langsam hineinlaufen, rührt ihn öfters, aber langsam herum, und wenn sie ¼ Stunde gekocht hat, richtet man sie an, und reibt Muskatennuß darauf, so ist sie fertig. Man kann auch diesen Teig in siedendes Wasser hineinlaufen lassen, und geriebenes, in Schmalz oder Butter geröstetes weißes Brod dazu thun.

10. Erbsen-Suppe.

Für 3 bis 4 Personen nimmt man 8 Loth gerändelte Erbsen, klaubt solche sauber, setzt sie mit siedenden Wasser zum Feuer, und läßt sie zugedeckt sieden. Man darf sie nicht oft rühren, bis sie weich sind, weil sie sonsten gerne hart bleiben. Wenn sie ohngefähr 2 Stunden gekocht haben, und sie weich genug sind, rührt man sie durch einen Seiher, röstet Mehl schön hellgelb und rührt es daran, läßt es noch ein wenig kochen, würzet es mit etwas Ingwer, und thut geröstete Zwiebeln daran, so ist sie fertig. Auch thut man würflicht geschnittenes, in Schmalz gebackenes weißes Brod oben darauf.

11. Erdbirn-Suppe.

Für 4 Personen nimmt man 4 große nicht ganz weich gekochte Erdbirne, reibt sie auf dem Reibeisen, oder wenn sie noch heiß sind, so zerdrückt man sie mit einem Würgelholz, kocht sie mit 1 Maas Fleischbrühe ½ Stunde lang, thut etwas Körbelkraut, Schnittlauch, Petersilie, Selleriewurzeln oder Kraut, und ein wenig Ingwer daran, und richte sie hernach über weiß gebähtes Brod an. Auch kann diese Suppe ohne Brod auf den Tisch getragen werden.

12. Französische Suppe mit Tauben.

Man schneidet ein paar junge Tauben in Stücken, läßt sie mit 1 Maas Wasser ½ Stunde kochen, und thut dann Morgeln, grüne Erbsen,

Spar-

Spargel, Käskohl, gelbe Rüben, Sellerievurzel, und andere gute Suppenkräuter hinein, wie es die Jahrszeit mit sich bringt, und läßt alles zusammen noch ½ Stunde kochen. Ist alles genug weich gekocht, so richtet man es über gebähte oder gebackene weiße Brodschnitten an, zerklopft 3 Eierdottern mit der Brühe, und thut sie dazu, legt die zerschnittenen Tauben oben auf, würzt sie mit Muskatenblüthe oder Muskatennuß, so ist sie fertig.

13. Gefüllte Suppe.

Wann die Kalbsbriese weich gesotten sind, hackt man sie klein, röstet dann geriebenes Milchbrod in Butter, rührt 3 Eierdottern mit ein paar Löffel voll Fleischbrühe an, hackt ganz klein etwas Körbelkraut und Schnittlauch, thut alles dieses in die Suppen-Schüssel, gießt die siedende Fleischbrühe darüber, läßt sie etwas kochen, damit sie ein wenig dicklicht wird, bäckt indessen einige weiße Brod-Schnitten in Butter oder Schmalz, thut sie hinein, würzt es mit Muskatenblüthe und Cardomomen, und richtet sie dann an. Auch kann man von der Fleischbrühe, Hühner- oder Krebsbrühe nehmen.

14. Gersten-Suppe.

Zu einer Maas Fleischbrühe nimmt man 4 Loth feine Nürnberger (oder Ulmer) Gerste, läßt sie 2 Stunden sieden, und richtet sie dann an, thut ein kleines Stückchen Butter dazu, würzet sie mit

fein

fein geschnittener Muskatenblüthe und läßt sie aufsieden. Ist sie aber zu dick, so darf man nur etwas Fleischbrühe dazu gießen; will man sie säuerlicht haben, so thut man ein paar Zitronen-Scheiben hinein, alsdann über dünngeschnittenes weißes Brod angerichtet, und auf den Tisch gegeben.

15. Grieß-Suppe.

Zu 1 Maas Fleischbrühe nimmt man 6 Loth Grieß, und läßt ihn ½ Stunde kochen. Ehe man ihn anrichtet, kann man ein ganzes Ei in der Suppen-Schüssel mit einem Löffel Wasser abklöppern, auch thut man fein geschnittenen Schnittlauch und ein Stückchen Butter dazu, so ist die Suppe fertig.

Auch röstet man den Gries schön gelb, aber trocken in Schmalz, und nährt ihn in siedender dünnen Fleischbrühe oder Wasser, und läßt ihn eine gute ½ Stunde kochen, dazu kommt aber kein Butter,

16. Hüfen- oder Hagebutten-Suppe.

Man wäscht 2 bis 3 Hände voll Hüfen oder Hagebutten rein aus, kocht sie dann mit ½ Maas Wasser ohngefähr ½ Stunde lang, bis sie weich sind, dann treibt man sie durch einen Seiher, und auch mit eben so vielen Wein, dann stellt man die durchgetriebene Brühe auf Kohlen, thut Zucker, Zimmt und kleingeschnittene Zitronschaalen hinein, läßt sie nochmals aufkochen, und richtet

richtet sie über würflicht geschnittenes, gebähtes oder gebackenes weißes Brod an, so ist sie fertig.

Auf dieser Suppe thut man auch Eierschnee.

17. Hühner-Suppe.

Eine alte Henne mit ein paar Briesen wird 3 Stunden lang gesotten, dann wird das Fleisch von der Henne abgeschält und mit den Briesen klein gehackt, die Beine aber werden mit 2 hartgesottenen Eierdottern in einem Mörser klein gestoßen. Nun kommt alles in einen Hafen nebst etlichen schön gelb gebähten weißen Brod-Schnitten, ein paar Stückchen Petersilien- und Selleriewurzeln, oder gelbe Rüben, und läßt es mit der Brühe, worin die Henne und die Briese gesotten worden sind, ½ Stunde lang stark kochen, dann treibt man es durch einen engen Seiher, thut in die Brühe ein Stückchen Butter und Muskatenblüthe, richtet sie über gebähte weiße Brod-Schnitten oder allerlei Klößlein an, läßt sie nochmals aufsieden, und giebt sie zu Tisch.

18. Kräuter- oder grüne Suppe, wie es die Jahrszeit mit sich bringt.

Man nimmt Körbelkraut, Sauerampfer, Petersilie, Spinat, Pori, junge Zwiebeln, Selleriekraut, und auch junge Gartengresse, zusammen zwei Hände voll, dieses wird alles rein gewaschen und fein zusammengeschnitten oder gehackt, mit Butter oder Rindsfett gedämpft und 1 Löffel voll Mehl hinzu gethan, dann in 1½ Maas siedende

dende Fleischbrühe geschüttet und $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht. Unterdessen zerrührt man ein paar Eierdottern mit etwas Wasser, und richtet alles über gebähte weiße Brod-Schnitten an. Auch kann man statt dem Brod verlohrne Eier oder Klößlein in diese Suppe machen. Giebt es Spargel oder Hopfen, welchen man in Salzwasser weich sieden muß, so kann auch dieses in die Suppe kommen.

19. Krebs-Suppe.

Für 4 Personen nimmt man $\frac{1}{2}$ Pfund kleine Krebse, kocht sie in Salzwasser bis solche ganz roth sind, dann werden sie heraus genommen, die Schwänze ausgebrochen und abgeschält, das übrige von den Krebsen mit $\frac{1}{8}$ Pfund Butter fein gestoßen, die Galle aber, oder die Schnautze, weil sie bitter ist, wird weggeschnitten, das Gute aber über das Feuer gethan und geröstet, bis es raucht, dann schöpft man den roth gewordenen Butter oben herab, schüttet 1 Maas Fleischbrühe an die zerstoßenen Krebse, und läßt solche gut kochen, alsdann durch einen Seiher geschlagen, und die Brühe über gelbgebähtes oder gebackenes weißes Brod angerichtet, und 2 Eierdottern mit etwas siedender Krebsbrühe daran gerührt. Dann rothen abgeschöpften Krebsbutter oben auf die Suppe nebst den Krebsschwänzlein geschüttet, und mit Muskatenblüthe gewürzt, so ist sie fertig. Nun kann man in diese Suppe, Butter-, Fleisch-,

Reiß-,

Reiß-, Leber- oder gebackene Semmelklößlein nehmen, welche alle weiter hinten beschrieben sind, dabei zu bemerken ist, daß diese in der Krebsbrühe gesotten werden. Auch thut man auf verschiedene Gemüse oben bereiteten Krebsbutter, als Käskohl, gebrühten Spargel, gewürfelte Morgeln, Reißsuppe, gelbe Rüben rc.

20. Mandel-Suppe.

Man brüht $\frac{1}{4}$ Pfund Mandeln mit siedenden Wasser an, läßt sie etwas stehen, schält sie dann ab, und stößt sie in einem Mörser, röstet sie mit geriebenen Zucker in einer Pfanne, gießt sodann $\frac{1}{2}$ Maas Milch dazu, würzt sie mit etwas Zimmt, und läßt sie kochen. Inzwischen rührt man ein paar Eierdottern mit Milch an, und richtet sie über gebähtes weißes Brod an.

21. Milch-Suppe.

Man nimmt Milch nach Belieben; wann dieselbe gesotten ist, so rührt man auf eine Maas 4 Eierdotter hinein, thut auch etwas Rosenwasser und Zucker dazu, und richtet es über Schnitten weißes Brod an.

22. Nudel-Suppe.

Zu 4 Personen nimmt man 2 ganze Eier, und feines Mehl so viel als nöthig ist, um einen festen Teig zu würken, richtet ihn auf dem Nudelbret zusammen, macht dann 3 Laiblein und würgelt sie gleich und dünn. Das Nudelbret muß

aber öfters mit Mehl eingerieben werden, damit sich die Plätze unter dem Würgeln nicht ankleben, dann werden die Plätze abgetrocknet, aber hart darf man sie nicht werden lassen, sodann zusammengerollt und fein geschnitten. Wenn man sie gebrauchen will, werden sie in eine gute Maas siedende Fleischbrühe gethan, nebst ein Stückchen Butter, und wenn sie ¼ Stunde gekocht haben, werden sie angerichtet, ein wenig Safran hinauf gethan, so ist sie fertig.

23. Allapatrie - Suppe.

Man nehme abgesottene Krebse, welche bereitet sind, wie Nr. 19 angegeben ist, desgleichen siedet man in ½ Maas Wasser ein paar Kälber-Briese eine halbe Stunde lang, und schneidet solche in ganz kleine Stückchen. Hernach nimmt man dürre oder frische Morgeln, brüht sie mit siedendem Wasser, oder kochet solche ein wenig, seihet sie dann ab, und röstet sie in Butter, wenn sie vorher würflicht geschnitten sind. Giebt es frische Erbsen, so werden diese ausgekörnt, und mit etwas Butter gedämpft. Ist dieses alles geschehen, so thut man die Morgeln, Erbsen, Briese in ein dazu taugliches Geschirr, gießt die bereitete Krebsbrühe darüber, und läßt sie etwas kochen. Indessen bäckt man in Eier eingedunkte weiße Brod-Schnitten in Schmalz oder Butter, thut sie in die Suppen-Schüssel, richtet die Suppe darüber, würzt sie mit Muskatenblüthe

oder

oder Muskatennuß, schüttet den Krebsbutter und Krebsschwänzlein oben darauf, und giebt sie zu Tisch. Auch thut man allerlei Klößlein und sogenannte Eierwämlein, Käskohl, Körbelkraut, Schnittlauch ꝛc. und ein paar Eierdottern mit dieser Brühe angerührt, in diese Suppe, so hat man die beste Suppe bereitet.

24. Reis-Suppe.

Für 4 Personen nimmt man ½ Pfund Reis, brüht ihn mit siedenden Wasser an, seiht das Wasser nach ¼ Stunde ab, setzt ihn mit 2 Maas siedender Fleischbrühe zum Feuer, und läßt ihn kochen. Man muß ihn öfters, aber langsam umrühren, damit er nicht anbrennt, und daß die Körner nicht zerrührt werden. Die Suppe darf nicht zu dünne gemacht werden; ehe man ihn anrichtet, thut man ein Stückchen Butter hinein, und wenn es beliebt ein wenig ganzen Safran. Hat der Reis ½ Stunde gekocht, so ist er fertig, und man kann ihn anrichten.

25. Reis-Suppe mit Krebsen.

Der Reis wird geglaubt und gewaschen, und bereitet, wie oben beschrieben ist. Die Krebse werden zugerichtet, wie Nr. 19 angegeben ist, und ½ Pfund Reis in 2 Maas Krebsbrühe 1 ½ Stunde gesotten, dann angerichtet, den Krebsbutter und die Krebsschwänzlein oben darauf geschüttet, und zu Tisch gegeben. Zu bemerken ist, daß hier kein Safran genommen wird.

26. Se-

26. Gebrannte Reis-Suppe, auch blinde Chocolade-Suppe genannt.

Man brennt Reis wie Kaffee, mahlt ihn und kocht solchen in Wasser oder Milch, wie Chocolade, und würzt ihn mit Zimmt und Nelken, thut etwas Zucker daran, und giebt sie in einer Schaale mit gebähtem Milchbrod zu Tisch.

27. Sago-Suppe.

Für 4 bis 5 Personen nimmt man $\frac{1}{3}$ Pfund Sago, klaubt ihn sauber, brüht ihn mit heissem Wasser an, und läßt nach $\frac{1}{4}$ Stunde das Wasser durch einen Seiher ablaufen, setzt ihn alsdann mit 1 Maas siedender Fleischbrühe ans Feuer, und läßt ihn 1 $\frac{1}{2}$ Stunde lang stark kochen. Will man ihn etwas dicklich haben, so röstet man 1 Löffel voll Mehl in Butter, oder 2 Eierdottern mit Wasser wohl abgeklöppert, und rührt es hinein, und richtet ihn an.

Auch können junge Hühner- und Tauben-Mägen, gebackene und in Scheiben zerschnittene Kalbspriese darinnen gekocht werden.

Auch kann man Sago in Wein kochen, dazu kommt dann Zucker, Zimmt und Zitronenschaalen.

28. Sardellen-Suppe.

Auf 4 Personen nimmt man 4 bis 6 Sardellen, wäscht sie in Wasser sauber ab, und nimmt die Grätchen heraus, hackt sie klein, und kocht sie mit einigen Schnitten gebähtes weißes Brod, in Wein und Wasser zu gleichen Theilen. Hat

sie ¼ Stunde gekocht, so rührt man sie durch einen kleinen Seiher, thut ein Stückchen Butter dazu, würzt sie mit Muskatenblüthe, Cardomomen, nebst ein wenig Ingber, und ist sie nicht dünn genug, so thut man noch Wein und Wasser zu gleichen Theilen daran, und läßt sie nochmals aufkochen; dann wird sie über würflicht geschnittenes weißes Brod angerichtet. Auch streut man kleingeschnittene Zitronschaalen darauf.

29. Schnecken-Suppe.

Man läßt 25 Schnecken samt ihren Häuslein 1 Stunde in Wasser kochen, dann thut man sie aus der Schaale heraus, zieht die schwarze Haut davon herab, schneidet das Harte vorn am Kopfe und den Schwanz weg, nimmt den Magen heraus, und wäscht sie mit lauem Wasser wohl ab. Nun werden sie klein gehackt, bis auf etliche, welche etwas gröblich gelassen werden, nachher ein Löffel voll Mehl in Butter geröstet, etwas Muskatenblüthe und Cardemomen daran gethan, alles mit einander in einer Maas Fleischbrühe etwas kochen lassen, und über gebähtes weißes Brod angerichtet, und dann aufgetragen.

30. Spargel-Suppe.

Man schneidet das Weiße von dem Spargel sauber ab, welches nicht eßbar ist, das Gute wird in kleine Stückchen geschnitten, in Butter gedämpft, dann in eine Schüssel auf Kohlen gestellt, siedende Fleischbrühe darüber gegossen und so

so gekocht, bis er vollends weich ist, dann richtet man sie über gebähte weiße Brod-Schnitten an, würzt sie mit etwas Pfeffer und Muskatenblüthe, so ist sie fertig.

Wer will, kann auch zu einer Maas Fleischbrühe 4 Eierdottern mit Spargelbrühe abrühren und hinein thun. Auch wird der Spargel in Wasser halb weich gekocht, dann daraus genommen, und in der Fleischbrühe vollends weich gekocht.

31. Wasser-Suppe.

Man schneidet schön dünn weißes oder schwarzes Brod in eine Schüssel, gießt kochendes Wasser darüber, stellt sie auf Kohlen, rührt etwas geröstetes Mehl hinein, würzt sie mit Ingwer und Pfeffer, und läßt sie ¼ Stunde kochen, so ist sie fertig.

32. Wasser-Suppe mit verlohrnen Eiern.

Die Brod-Schnitten werden schön dunkelgelb in Schmalz geröstet, kochendes Wasser darüber gegossen, und zugedeckt auf Kohlen gestellt. Inzwischen macht man in einem Pfänlein Wasser siedend, salzt selbiges und schlägt ein Ei hinein, daß aber der Dotter hübsch ganz bleibt, damit das Ei sich nicht anlege, so klopft man mit einem Löffel an das Pfänlein, läßt es so lange in den siedenden Wasser, bis der Dotter, welcher weich bleiben muß, mit dem Weißen sich überzieht,

dann

dann nimmt man es mit einem Seiher-Löffel heraus und thut es in die Suppe, und so macht man es mit allen Eiern. Wenn man die Eier in die Suppe thut, darf diese nicht fortsieden, sonst werden die Eier hart, und man läßt sie nur zugedeckt stehen. Wenn man sie zu Tisch giebt, würzt man sie mit Pfeffer, Ingwer, und auch Muskatennuß reibt man darauf.

33. Weichsel-Suppe.

Man reinigt die Weichsel von ihren Stielen, gießt halb Wein, halb Wasser daran, und läßt sie kochen, thut Zucker, Zimmt und ein paar Nägelein daran, richtet sie, wenn solche ¼ Stunde gekocht haben, über gebackenes oder gebähtes würflicht geschnittenes weißes Brod an, streut fein geschnittene Zitronenschaalen darauf, und giebt sie zu Tisch.

34. Gestoßene Weichsel-Suppe.

Man stößt frische oder gedörrte Weichsel mit samt den Kernen in einem Mörser, rührt dann das Gestoßene mit halb Wein und halb Wasser an, und läßt sie ½ Stunde kochen. Dann werden sie durch einen Seiher getrieben, die durchgeschlagene Brühe wieder auf Kohlen gestellt, Zucker, Zimmt, ein paar Nägelein und fein geschnittene Zitronenschaalen daran gethan, nochmals aufkochen lassen, und dann über gebähtes oder gebackenes weißes Brod angerichtet, so ist sie fertig.

Auch kann man in dieser Suppe Reis- und Mandelklößlein kochen, Zwieback und Ulmerbrod, welches aber nur mit der Weichselbrühe angerichtet und zugedeckt wird. Man thut auch Eierschnee auf diese Suppe.

35. Wein-Suppe.

Man nimmt ½ M. weißen Wein, ¼ M. Wasser, thut ein Stückchen Butter, Zucker, nachdem man das Süße liebt, etwas Zimmt, Muskatenblüthe, feingeschnittene Zitronenschaalen daran, und läßt solches kochen; dann zerrührt man 3 bis 4 Eierdottern mit Wasser, gießt sie in den siedenden Wein, und richtet es dann gleich über gebähtes oder gebackenes feines weißes Brod an.

36. Gebrannte Wein-Suppe.

Zu ¼ Maas rothen Wein, nimmt man 1 Loth Zimmt, ½ Loth Nelken und eine kleine Muskatennuß, thut es gröblich zerstoßen, nebst 4 Loth Zucker dazu und röstet alles bei gelindem Feuer, bis der Zucker anfängt bräunlicht zu werden, dann erst gießt man den rothen Wein daran und thut ⅛ Pfund Zucker noch dazu, und setzt es auf Kohlen; sie darf aber nicht sieden, nur recht heiß werden; dann gießt man sie durch einen engen Seiher in eine Schaale und giebt geröstete Semmel dazu, wie man es bei dem Chocolade zu thun pflegt.

37. Zwetsch-

37. Zwetschgen- oder Pflaumen-Suppe.

Man nimmt 50 frische oder gedörrte Zwetschgen, löset die Kerne daraus, und läßt sie 1 Stunde mit 1 Maas Wasser und Wein kochen, sind sie ganz weich, so treibt man sie durch einen Seiher, läßt das Durchgetriebene mit etwas Zimmt und hinlänglichen Zucker wieder aufkochen, richtet sie dann über gebähtes oder gebackenes Brod an, streut feingeschnittene Zitronenschaalen darauf, so ist sie fertig.

---

38. Eier-Käß zu Suppen.

Man zerrührt 4 Eier recht stark, gießt ein Glas voll süßen Rahm oder Milch daran, salzt es und gießt es in ein Häfelein, stellt dieses in einem Fußhafen, darin siedendes Wasser ist, aber nur so viel, daß solches nicht hinein laufen kann, und läßt das Häfelein in dem siedenden Wasser, bis die untereinander gerührten Eier und Milch zu einen Käß zusammen geronnen sind; dann thut man es mit einem Löffel heraus, und dann kann man ihn zu jeder Fleischsuppe gebrauchen.

39. Eier-Schnee zu Suppen.

Das Weiße von 3 Eiern wird zu einem Schnee geschlagen, mit Zucker abgeriebenen Zitronen vermischt, und mit einem Löffel kleine Häuflein oben auf die fertige Suppe gesetzt, ein wenig Zucker darauf gesiebt; fängt die Suppe

an zu kochen, so wird eine glühende Schaufel über die Suppe gehalten, so bekommen die Eierschnee-Häuflein eine Farbe, und werden fertig. Diesen Eier-Schnee kann man vorzüglich zur Weichsel- und Kirschen-Suppe gebrauchen.

40. Eier-Wämmlein zu Suppen.

Man nimmt 2 Eier, rührt sie mit kalter Milch an, thut dann 2 Kochlöffel voll feines Mehl daran, und macht den Teig ganz dünn; nun wird Schmalz in einer flachen Pfanne recht heiß gemacht, etwas Teig hinein gegossen, aber nur so viel, daß der Boden bedeckt wird, denn je dünner der Platz ist, desto besser ist es; ist er auf der einen Seite schön hellgelb gebacken, so wird er umgewendet, und eben so gebacken. In die Pfanne darf nur ein wenig Schmalz oder Butter gethan werden, da bei jedem Platz wieder Schmalz hinein gethan werden muß, weil die Wämmlein ganz trocken seyn müßen. Sind sie alle gebacken, so werden sie zusammengewickelt, und einen halben Finger breit geschnitten, so sind sie fertig, und man kann sie zu verschiedenen Suppen gebrauchen.

II. Klöslein zu Suppen.

41. Butter- oder Schmalz-Klöslein.

Man nimmt 3 Loth Butter oder Schmalz, wäscht leztes mit kaltem Wasser aus, gießt das Wasser ab, rührt schönes Mehl oder Griess darunter, daß ein fester Teig daraus wird, mischet dann 2 Löffel voll süßen Rahm oder Milch darunter, schlägt 2 Eier und 2 Eierdottern daran, und rührt alles untereinander zu einen nicht zu festen Teig, legt mit einem Löffel ganz kleine Klöslein, da diese gar groß werden, in gesaiztes siedendes Wasser, und läßt sie nur eine kleine ¼ Stunde kochen, indem sie sonsten zergehen, dann werden sie herausgenommen, und man kann sie zu allen Suppen gebrauchen.

42. Grüne Klöslein.

Man hackt eine Handvoll sauber geklaubten und gewaschenen Petersilie recht fein, es können auch einige Blättchen Spinat dabei seyn, thut ein wenig fein geschnittenen Schnittlauch dazu, und dämpft alles miteinander in einem Stückchen Butter. Wann dieses geschehen ist, mischt man das

Grüne mit einer guten Handvoll Semmelmehl, rührt 2 Eier daran, thut Salz und ein wenig Muskatenblüthe hinzu, und legt ganz kleine Klößlein in eine siedende Brühe; läßt sie aber nicht allzulange kochen.

43. Mandel-Klößlein.

Man stoße ¼ Pfund abgezogene Mandeln recht fein, mit ein wenig Rosen- oder frischen Wasser, weiche ein in der Mitte zerschnittenes Eierbrod in Milch ein, drücke es dann wieder aus, mische es unter die gestoßenen Mandeln, thue Zucker und gestoßen Zimmt dazu, schlage ein paar Eier daran, und mache alles recht durcheinander. Indessen lasse man in einer Pfanne Schmalz heiß werden, lege von dem Teig ganz kleine Klößlein hinein, und backe solche langsam und schön gelb heraus. Diese Klößlein gehören in alle süße Suppen, nur in die Wein- und Bier-Suppen nicht.

44. Krebs-Klößlein.

Man siedet 12 bis 15 mittlere Krebse in Salzwasser, wie Nr. 19 beschrieben ist, thut das Fleisch von den Schwänzen und Scheeren heraus, und hackt es ganz klein; dann wird das Beste von den Schaalen gestoßen, in einem Stück Butter geröstet, und durch einem Seiher gepreßt. Hiezu nimmt man die gehackten Krebse, eine Handvoll Semmelmehl, ein wenig Salz nebst Muskatenblüthe, und rührt dieses alles mit 1 oder 2 Eiern

an, daß der Teig in der rechten Dicke ist, und legt davon kleine Klöslein in die siedende Brühe.

45. Fisch-Klöslein.

Man grätet einen Weiß-Fisch aus, hackt das Fleisch mit ein wenig Zitronenschaalen recht fein, rührt es mit ein paar Eßlöffelvoll guter Milch ab, schlägt 2 Eier daran, bestreut es mit einer Handvoll Semmelmehl, gießt auf das Semmelmehl ein wenig zergangnen Butter, thut Salz und geriebne Muskatennuß dazu, rührt dann alles durcheinander, läßt es eine Weile stehen, und legt dann zuerst ein Klöslein in die siedende Brühe. Sollte der Teig zu fest seyn, so kann man ein wenig Milch daran rühren; ist der Teig recht, so kann man dann alle Klöslein in die siedende Brühe legen, und eine gute Viertelstunde kochen lassen.

46. Abgetroknete Klöslein.

Man schneidet Milchbrod in der Mitte entzwei, und weicht es in kaltem Wasser. Wenn es nebst der Rinde weich ist, so drückt man es fest aus, macht einer starken welschen Nuß groß Schmalz in einer Pfanne heiß, thut das ausgedrückte Brod hinein, röstet solches, bis es sich von der Pfanne ablöst; dann thut man dieses heraus und rührt, so lang es heiß ist, thut noch 2 Eier nebst Salz und ein wenig geriebene Muskatennuß daran, macht dann Schmalz in einer Pfanne heiß, legt ein Klöslein zur Prob hinein, geht

geht es schön auf, so ist der Teig recht, bleibt es aber fest, so rührt man noch einen Eidotter, oder das Weiße daran. Man kann die Klöslein auch in siedende Fleischbrühe oder Wasser legen; dann aber muß man sie nur eine Viertelstunde kochen lassen. Sie sind in allen Suppen, vorzüglich aber in Krebs-Suppen gut. Will man solche grün haben, so thut man noch feingehacktes Petersilienkraut und Schnittlauch dazu.

47. Gebackene Klöslein.

Man schneidet weißes Brod ganz kleingewürfelt, und feuchtet es mit ein wenig süßen Rahm oder Milch an; man nimmt alsdann die Brust von einem gebratenen Koppen, oder eben so viel Fleisch von einem Kälberbraten, hackt es recht klein, thut es zu dem Brode, mischt dann noch ein wenig feingeschnittenes Petersilienkraut, Pfeffer und Salz darunter, und macht es mit ein paar Eiern an, läßt den Teig eine Weile stehen, backt dann kleine runde Klöslein in heißem Schmalz heraus. Nimmt ferner Zellerie-, Petersilien- und Pastinat-Wurzel, gelbe Rüben, putzt und wäscht sie, schneidet sie in vierecktigte Stückchen, und läßt sie in einer guten Fleischbrühe weich sieden; thut alsdann die Klöslein hinzu, läßt sie etliche Wall mit auf thun, und richtet sie an. Man kann auch abgesottene Morgeln, oder zu kleinen Stücklein geschnittenen und in Salzwasser abgebrühten Spargel oder Hopfen dazu nehmen, auch ein paar

Eier-

Eierdottern an die Brühe rühren, und Muskatennuß darauf reiben.

48. Butter-Klöslein.

Man rührt $\frac{1}{8}$ Pfund Butter recht ab, schlägt dann 2 Eier eins nach dem andern daran, und rührt es noch eine Weile, hernach thut man Salz, Muskatenblüthe, halb Semmel und halb weißes Mehl daran, doch so, daß der Teig nicht gar zu fest wird, läßt ihn eine halbe Viertelstunde stehen, und legt hernach davon ganz kleine Klößlein in die siedende Fleischbrühe.

49. Klöslein in einer braunen oder Krebssuppe.

Man reibt ein hartgewordenes Milchbrod auf dem Reibeisen, feuchtet es mit süßem Rahm an, und thut einer welschen Nuß groß zergangnen Butter darein, läßt es so stehen, hernach wird das Weiße von 3 bis 4 Eiern zu einem Schaum geschlagen, und das angefeuchtete Brod mit angemacht, daß es wie Klöslein-Teig ist, Salz und Muskatenblüth daran gethan, und in Schmalz gebacken.

50. Semmel-Klöslein.

Man verklöppert 2 Eier recht stark, dann läßt man einer welschen Nuß groß Butter zergehen, schüttet ihn daran, rührt Semmelmehl dazu, daß aber der Teig nicht zu fest wird, läßt ihn eine kleine Weile stehen, und legt dann ganz kleine

Klös-

Klöslein davon in siedende Brühe. Sollten sie zerfahren, so nimmt man noch etwas Semmelmehl dazu, sollten sie nicht aufgehen, darf man nur den Teig mit ein wenig Milch dünner machen.

51. Weiße Klöslein von Hühnerfleisch.
Werden eben so gemacht, nur daß das rohe Brustfleisch von einer Henne dazu genommen wird; jedoch kann man auch gebratenes Koppenfleisch hiezu gebrauchen.

52. Hirn-Klöslein.

Man wäscht und häutet ein halbes Kalbshirn recht sauber, bis das Wasser davon abläuft; dann läßt man eines kleinen halben Hühnereies groß Butter zergehen, daß er aber ja nicht heiß wird, und rührt ihn hernach so lang, bis er anfängt zu stehen, und rührt das Kalbshirn hiemit so lang ab, bis alles einander recht angenommen hat; dann wird ein Ei daran geschlagen, nach und nach eine kleine Kaffeschale voll Milch hinzugeschüttet, Semmelmehl nebst Salz und ein wenig gestoßene Muskatenblüthe darein gerührt, bis der Teig recht ist; dann legt man die Klöslein in siedende Brühe, und läßt sie eine kleine halbe Stunde kochen. Man kann sie auch in Schmalz backen, aber dann darf man keine Milch, sondern muß lauter Eier dazu nehmen.

53. Fleisch-Klöslein.

Man hackt ein halb Pfund Kalbfleisch, nachdem es sauber gewaschen worden ist, recht klein,

dann

dann stößt man es mit einem Stücklein Butter, so groß wie ein halbes Hühnerei, in einem Mörser, damit es feiner werde; dann schneidet man von einem Milchbrod die äußere gelbe Rinde, weicht das Innere in Milch ein, drückt es wieder fest aus, rührt es mit dem Fleisch und mit ein paar Eierdottern nebst einem ganzen Ei an, thut Salz und Muskatenblüthe dazu, und macht ganz kleine Klöslein daraus, welche man sieden oder in Schmalz backen kann. Werden die Klöslein von Rindfleisch gemacht, so müßen sie ¼ Stunden kochen.

54. Spinat-Klöslein.

Es wird eine gute Handvoll Spinat recht sauber geklaubt, gewaschen und dann mit siedendem Wasser angerührt, wenn es ¼ Stunde gestanden ist, wird es fest ausgedrückt, und fein gehackt; dann nimmt man Schalotten, Zwiebeln, Petersilien und Schnittlauch, schneidet solche gut, dämpft sie in einem Stücklein Butter, und mischt es unter den Spinat; dann wird ein Milchbrod in Milch eingeweicht, wieder ausgedrückt, Salz dazu gethan, alles zusammen mit 1 oder 2 Eiern angerührt, und in Fleischbrühe oder Wasser gesotten.

55. Leber-Klöslein.

Man hackt eine Kalbs- oder Lammsleber, nachdem sie zuvor gewaschen und abgehäutet und die Adern herausgethan worden sind, mit ein wenig Mark recht fein; man kann auch eine kleine Zwie-

bel

bel dazu nehmen. Röstet eine Handvoll Semmelmehl in Schmalz schön gelb, wann es kalt ist vermischt man es mit einer Handvoll ungeröstteten Semmelmehl, rühret die Leber mit ein wenig Milch ab, und thut diese mit Milch abgerührte Leber auch unter jenes Semmelmehl, schlägt ein paar Eier, und thut Salz und geriebene Muskatennuß dazu, macht den Teig, aber nicht zu fest, durcheinander, läßt ihn eine Viertelstunde stehen, macht indessen Fleischbrühe oder Wasser siedend, und legt dann die Klöslein hinein. Man kann sie auch in Schmalz backen.

56. Klöslein von Kalbsbriesen.

Man wäscht ein paar Kalbsbriesen, und setzt sie mit Wasser und ein wenig Salz zum Feuer, läßt sie eine Viertelstunde sieden, hackt sie mit ein wenig Mark klein, weicht ein Milchbrod in Milch ein, drückt es aus, und thut es zu den Brieslein, schlägt ein paar Eier daran, macht es mit Salz und ein wenig geriebene Muskatennuß durcheinander, probiert ein Klöslein in der siedenden Fleischbrühe; wenn es zerfährt thut man noch ein wenig Semmelmehl daran, legt dann alle ganz klein in die siedende Fleischbrühe, läßt sie aber nicht gar lange kochen.

III. Die vorzüglichsten Briesen und Auflagen.

57. Eine gebackene Amulette.

Man zerhackt eine Kalbsniere so klein als möglich, schlägt 3 bis 4 Eier mit ein paar Löffel Milch ab, und würzt es mit Pfeffer. Nun streut man etwas Salz in eine flache Pfanne, und ist dieselbe heiß, so wird die gehackte Kalbsniere und die abgeklöpperten Eier hiein gethan, und dick herausgebacken. Hierauf wird sie abgekühlt, in kleine Stückchen geschnitten, diese in Eiern eingetaucht, und endlich in Schmalz herausgebacken.

58. Briese zu sieden.

Man nimmt die Briese, schneidet die Drossel weg, wäscht sie sauber, und läßt sie ½ Stunde kochen, nimmt sie dann heraus und schneidet sie in kleine Plätzchen, thut solche in einen Hafen, gießt die Brühe wieder davon, würzt es mit Pfeffer, Ingwer und Muskatenblüthe, fügt 4 Loth Butter, ein wenig geriebenes weißes Brod, oder

einen

einen Löffelvoll Mehl in Butter geröstet, dazu, und läßt die Briese noch ¼ Stunde kochen, so ist sie fertig. Auch bestreut man sie mit kleingeschnittenen Zitronenschaalen.

59. Briese mit Eierdottern.

Man schneidet zwei paar Briesen in Pläzchen, nachdem sie zuvor ¼ Stunde gesotten hatten, röstet sie in Schmalz oder Butter und legt sie dann in einem stolligten Hafen. Nun klopft man vier Eierdottern mit Brühe wohl untereinander, und vereiniget zu den gehackten Briesen eine Maas Fleischbrühe, etwas Pfeffer, Muskatenblüthe, Cardomomen und einige Blümchen Saffran. Hierauf werden sie wieder ¼ Stunde gesotten, und dann angerichtet. Will man die Briesen säuerlich haben, so wird Essig hinzugesetzt. Auch kann statt Fleischbrühe, Wein und Wasser genommen werden, dann müßte aber der Essig weggelassen werden.

60. Gebackene Briese.

Man nimmt zwei paar Kälber-Briesen, wäscht und häutet sie ab, läßt sie ¼ Stunde in Wasser sieden, schneidet jede Briese in 3 oder 4 Theile, taucht jedes Stückchen in abgeklöpperten Eiern ein, wendet es in geriebenem weißen Brod um, und bäckt dann die Briesen in Butter oder Schmalz heraus. Beim Auftragen können sie mit Petersilien bestreut werden.

61. Carminaden von Kalbfleisch.

Dazu nimmt man nicht allzustarke Kalbsrippen, schneidet sie Rippenweis, klopft sie ein wenig mürbe und schabt das Fleisch etwas von den Rippen zurück. Nun werden sie mit Salz und Pfeffer gewürzt, und ¼ Stunde bei Seite gesetzt. Hierauf wird jede Rippe in zerflossenen Butter umgewendet und mit Semmelmehl bestreut, jezt legt man sie auf dem Rost oder in eine Pfanne, wo sie während dem Braten mit Butter betropft werden.

62. Carminaden von Schweinfleisch.

Man verfertigt die Schweinsrippen nach Art der Kalbsrippen, und gebraucht sie als Auflage, oder giebt sie gebraten zu Tisch.

63. Gebackene Carminaden von Hammel- oder Lamms-Fleisch.

Man nimmt einen Lammsrücken, schneidet solchen rippenweise zu Carminaden, schabt das Fleisch ein wenig von den Beinen ab, klopft es etwas mürbe, und taucht die Carminaden in einem dünnen, von Milch, Eiern und Mehl gemachten Teig ein, nun werden sie schön rösch aber langsam aus dem Schmalz gebacken, und ziert damit das Gemüse, oder giebt sie mit gebackenem Petersilie zu Tisch.

64. Gansleber zu braten.

Man nimmt eine Gansleber, schneidet sie in gut Messerrücken dicken Schnitzchen, salzet und bestreut sie mit Muskatenblüthe, feingeschnittenen Zitronenschaalen und Semmelmehl, bestreicht eine flache Schüssel gut mit Butter, legt die Leberschnitzchen ganz einfach darauf, betropft sie mit Zitronensaft, und läßt sie ein wenig auf Kohlen braten, so ist die Gansleber fertig.

65. Gebackenes Hirn.

Man wässert Kalbs- oder Rinds-Hirn gut aus, damit es schön weiß und das Blutige davon getheilt wird. Nun wird das Hirn gehäutet in kleine Stückchen geschnitten, gut gesalzen, abgetrocknet in zerschlagenen Eiern, worin etwas geriebenes Brod, eingetaucht, und endlich ganz rösch im Schmalz herausgebacken. Das Gemüs kann damit geziert werden. Auch kann man über das gebackene Hirn, von geschnittenen Mandeln, Weinbeeren und Rosinen eine süße Brühe machen. Eine Zimmt-Brühe ist ebenfalls dabei anwendbar. Trocken gebacken giebt man dieses Gericht auch zur Tafel.

66. Gekochtes Hirn.

Man wässert und häutet das Hirn, legt selbiges in einem stolligten Hafen, gießt Fleischbrühe und Essig daran, thut ein paar Nägelein und etwas Pfeffer hinein, und läßt es eine gute ¼ Stunde sieden. Indessen röstet man eine kleingeschnit-

geschnittene Zwiebel in Schmalz, und rührt einen Löffelvoll schönes Mehl hinein, bis es schön gelb geworden ist. Nun wird solches mit dem Hirn vereinigt, und zum Beschluß noch eine kleine Viertelstunde gekocht.

67. Kalbsfüße zu kochen.

Nachdem die Kalbsfüße angebrüht, rein geputzt und aus kaltem Wasser gewaschen sind, werden sie mit kaltem oder siedendem Wasser zugesetzt, gesalzen und 1½ Stunde gekocht. Dann schneidet man sie in der Mitte entzwei, putzt selbe noch zwischen den Klauen sauber aus, und löst die Beine heraus, röstet ein paar Löffelvoll Mehl in Butter oder Schmalz, rührt es mit siedender Brühe an, thut einen kleinen Löffelvoll gedörrten und fein geriebenen Majoran und etwas Ingwer dazu, gießt es in die Brühe, legt die zerschnittenen Füße hinein, und kocht sie vollends weich, und giebt sie dann zu Tisch.

68. Kalbsfüße zu backen.

Die Kalbsfüße werden geputzt, weich gesotten und in der Mitte entzwei geschnitten, wie vorhin. Indessen nimmt man zu 4 Füßen ⅛ Maas Milch, rührt feines Mehl hinein, schlägt 4 Eier nach einander daran, und macht einen nicht gar zu dünnen Teig, wendet die Füße darinnen um, und bäckt sie langsam aus heißem Schmalz. Man muß die Pfanne fleißig rütteln, damit sie sich nicht anhängen, und schön auflaufen. Sind sie

auf beiden Seiten gebacken, so werden sie mit einer Gabel herausgenommen, auf einem Teller gelegt, und zu Tisch gegeben.

69. Gebackene Kalbsfüße mit Crem.

Die Füße werden hergerichtet, wie schon gesagt ist, aber dießmal nur halb weich gekocht, daß man nur die Beine auslösen kann. Dann läßt man 4 Loth Butter in einer Pfanne heiß werden, schüttet so viel Mehl hinein, als der Butter annimmt, röstet es hellgelb und rührt $\frac{1}{8}$ Maas kalte Milch daran, streut Salz und Muskatenblüthe hinein, und läßt es $\frac{1}{4}$ Stunde unter beständigem Rühren sieden, damit der Crem dick und glatt werde. Nun wird ein runder Form mit Butter bestrichen, mit Semmelmehl bestreut, die Füße in den Crem umgewendet, in den Form gethan, zu den noch übrigen Crem 3 Eierdottern gerührt, über die Füße gegossen, mit Semmelmehl stark bestreut, zerlassenen Butter darauf gethan, und 1 Stunde im Brat- oder Backofen gebacken.

70. Kalbs-Gekrös zu kochen.

Man nimmt ein schön weißes und fettes Kälber-Gekrös, wäscht es ein paarmal aus warmen Wasser und dann aus kaltem ganz rein ab, legt es in einem Hafen samt den gehörigen Salz, und läßt es 2 Stunden kochen. Ist solches weich, so wird es herausgenommen, die Drüsen rein herausgelößt, und das Gekrös in Stückchen zerschnitten.

schnitten. Unterdessen röstet man ein paar kleingeschnittene Zwiebeln in Schmalz schön gelb, thut dann ein paar Löffelvoll Mehl hinein, und rührt es in ½ Maas siedende Fleischbrühe, thut ein Glasvoll Essig daran, ein paar Lorbeerblätter, Ingwer und das Gekrös dazu, und läßt dieß alles ¼ Stunde zusammen kochen, so ist es fertig.

71. Einen Kalbskopf.

Wenn der Kopf weich gesotten und abgekühlt ist, schneidet man das Fleisch davon in kleine Stückchen, bestreicht eine Schüssel dick mit Butter, legt die Stückchen darauf, und zwischen diese allezeit gebackene Semmelschnitten, zuletzt tropft man Zitronensaft darauf und gießt nur ein wenig Fleischbrühe daran, läßt es auf Kohlen ankochen und giebt sie zu Tisch.

Hat man gebrühten Käskohl oder Spargel, so kann man auch etwas davon darunter thun.

72. Gedämpfte Kalbsleber.

Man nimmt eine Kalbsleber, (welche lichtbraun und etwas gelblicht aussieht, da diese allezeit am wenigsten Blut hat und sich viel milder und besser kocht), wäscht und häutet sie gut ab, schneidet das Aedrige heraus, und legt sie in Milch, um das Blut herauszuziehen, und läßt sie ¼ Stunde in der Milch liegen. Dann wird sie mit einem reinen Tuch abgetrocknet, und mit Fingerlangem dünn geschnittenen Speck durch und durch ge-

spickt, in einem Fußhafen gelegt, $\frac{1}{8}$ Maas gute Fleischbrühe daran gegossen, Nägelein und Pfeffer daran gethan, nebst ein paar Lorbeerblätter, und einige geschnittene Schalotten-Zwiebeln, und mit einander dämpfen lassen, bis sie eine braune Farbe bekömmt, dann wird sie aus der Sauce genommen, und diese durch einen Seiher getrieben, die durchgetriebene Sauce nebst der Leber wieder in den Fußhafen gethan, Essig oder Wein und etwas Butter daran gethan, und so lange gedämpft, bis von ihr kein Blut mehr abgeht, aber nicht zu lange, weil sie sonst hart wird. Ehe man sie anrichtet, salzt man sie, bestreut sie auf beiden Seiten mit Mehl, läßt sie noch etwas dämpfen, richtet sie dann an, und bestreut sie mit Zitronenschaalen.

73. Gebackene Kalbsleber.

Wenn die Leber zubereitet, und mit dem Tuch abgetrocknet ist, wird solche in dünne Stückchen geschnitten, dann in Mehl umgewendet, darunter man etwas Salz mengt, und in heißem Schmalz herausgebacken, auf dem Teller gelegt, Zitronensaft darauf gedrückt und zu Tisch gegeben, oder als Auflage zu Gemüse gebraucht.

Auch macht man folgende Sauce dazu, welche man in einer Schaale besonders zu Tisch giebt. Man röstet einen Löffelvoll Mehl dunkelgelb, gießt dann $\frac{1}{8}$ Maas Wein und Wasser daran, thut 4 Loth sauber geklaubte und gewaschene Rosinen, ein

ein paar gestoßene Nägelein und geschnittene Zitronenschaalen dazu, läßt es wohl aufkochen, so ist sie fertig.

74. Kuh-Euter.

Wenn das Euter rein gewaschen ist, wird es gesalzen und mit kaltem Wasser zugesetzt; muß aber einen ganzen Tag und noch länger kochen, bis es mild und weich geworden, doch muß man öfters nachsehen, damit solches nicht zu weich wird. Wenn es fertig ist, wird das Fett und das Schwarze, so an verschiedenen Stellen am Euter hängt, weggeschnitten, und das Euter in Messerrückendicke Plätzlein geschnitten. Nun macht man eine gute Zitronensauce mit Butter, Mehl, feingeschnittenen Zwiebeln und Zitronenschaalen, läßt dieses zusammen anlaufen, gießt dann gute Fleischbrühe daran, und ein wenig Weinessig oder Zitronensaft, thut das in Plätzlein geschnittene Euter hinein, und läßt es ein wenig damit kochen.

Auch kann man die Euter-Plätzlein in Semmelmehl, mit schönem Mehl vermischt, umkehren und in Schmalz oder auf dem Roste abbräunen, und dann trocken gegeben, oder auf die Sauce legen.

75. Kutterflecke sauer zu kochen.

Man wäscht und putzt recht sauber die Kutterflecke oder Magenfalten, kocht sie 4 Stunden in Salzwasser, und wenn sie weich sind, so werden sie in längliche kleine Stückchen geschnitten.

Alsdann in einem Fußhafen gelegt, 3 Löffelvoll Mehl in Butter oder Schmalz braun geröstet und eine ganze feingeschnittene Zwiebel darein gethan, dann das Mehl mit Kräuteressig oder andern Weinessig aufgelöst, an die Flecke gegossen, samt der erforderlichen Brühe, nebst geschnittenen Zitronenschaalen. Wenn sie ½ Stunde gekocht haben, und in der Säure recht sind, werden sie angerichtet.

76. Lungen-Muß.

Man wäscht die Lunge sauber, schneidet die Ohren, so vom Herz öfters daran hängen, davon weg, setzt sie mit gesalzenem Wasser zu, und läßt sie ¼ Stunde kochen. Ist sie weich, so wird sie klein gehackt, dann Semmelmehl in Butter geröstet, und fängt derselbe an zu schäumen, so wird die gehackte Lunge dazu gethan, und mitgedämpft. Nun wird sie mit guter Fleischbrühe und etwas Wein angerührt, feingeschnittene Zitronenschaalen und etwas Zitronensaft, ein wenig Salz und Muskatenblüthe hinein gethan, und zusammen aufgekocht; ferner 4 Eierdottern daran gerührt, und gleich angerichtet.

77. Lunge in Sauce.

Man brüht die Lunge mit siedendem Wasser an, läßt sie abkühlen, beschwert sie aber ein wenig, damit sie besser zu schneiden ist, schneidet sie dann in dünne länglichte Stückchen, legt in einem Tiegel Schmalz oder Butter, fügt geschnittene

Zwie-

Zwiebeln, Zitronenschaalen, Salz und Pfeffer dazu, legt die Lungen-Stückchen hinein, und läßt es zusammen dämpfen; hierauf gießt man gute Fleischbrühe daran, rührt ein paar Löffelvoll Mehl hinein, würzt es, wenn man will, mit Muskatenblüthe und Safran, und hat es ein wenig gekocht, so ist sie fertig.

Auch kann man Zitronensaft oder Weinessig dazu nehmen, oder insbesondere eine feine dünne Zitronensauce daran machen, die Lunge, statt zu dünsten, hinein legen, und damit kochen lassen.

78. Netz-Würste.

Man nimmt 1 Pfund Kalb- oder anderes Fleisch, 2 Loth Mark oder 4 Loth frisches Nierenfett und hackt es recht klein, samt ein in Wasser eingeweichten und dann fest ausgedrückten Weck; salzt es und thut Zitronenschaalen dazu. Dann schlägt man ein paar Eier daran, rührt es gut untereinander; schneidet ein frisches Kalbsnetz in gut Fingerlangen und 3 Fingerbreiten Stückchen, thut die Fülle hinein, steckt sie mit einem dünnen Hölzchen zu, und brät sie in einer Pfanne in Butter schön gelb. Sie werden gebraten oder als Auflage zu Gemüsen gebraucht.

79. Nierenschnitten.

Man nimmt den Nieren samt den Fett von einem Kalbsbraten, hackt es mit ein paar Stückchen übergebliebenen Braten recht klein, schlägt ein paar Eier daran, thut eine Handvoll Semmel-

melmehl hinein, drückt etwas Zitronensaft darauf, würzt es mit Ingwer, Salz und Pfeffer, streut kleingeschnittene Zitronenschaalen hinein und rührt es gut untereinander. Dieß alles muß aber auf Kohlen zusammengerichtet werden, damit das Fett nicht besteht. Dann die Fülle Fingerdick auf weiße Brod-Schnitten gestrichen, und in Schmalz schön hellgelb herausgebacken, und zu Tisch getragen, oder als Auflage zum Gemüse gebraucht.

80. Gebeitzte Rindszunge zu braten.

Man läßt die Zunge etliche Tage in Essig beitzen, bis sich die weiße Haut von selbst abziehen läßt, dann wird sie schön gespickt, gesalzen und gepfeffert, in eine Bratpfanne gelegt, mit einem Löffelvoll Mehl bestreut, mit heißem Schmalz beträufelt, und Wasser und Essig daran gegossen, daß die Zunge nicht heraus sieht, und so braten lassen, bis sie fertig ist. Ehe man die Zunge anrichtet, thut man gestoßene Nägelein und Cardomomen, ein paar Plätzlein Zitronenmark in die Brühe, und läßt es mitbraten. Wenn man sie zu Tisch giebt, streut man geschnittene Zitronenschaalen darüber.

81. Geröstete Rindszunge mit Sauce.

Man wäscht die Zunge rein; wenn man sie mit Salz reibt, so geht der Schleim am besten weg; nun wird sie wieder abgewaschen, mit kaltem oder siedendem Wasser zugesetzt, und wäh-

rend drei Stunden gekocht; ist sie weich, so wird die weiße Haut abgezogen, die Zunge der Länge nach entzwei geschnitten, und in Schmalz oder Butter geröstet, in eine Schüssel gelegt, siedende Fleischbrühe darüber gegossen, mit Pfeffer, Ingwer und Muskatenblüthe gewürzt, ein Stückchen Butter und zwei Löffelvoll Capern dazu gethan, und aufkochen lassen, so ist sie fertig.

Auch kann man statt den Capern ein paar Schalotten und Sardellen nehmen, leztere muß man aber ausgräten und klein schneiden, statt diesen kann man auch über das Kreuz geschnittene Zwiebeln und Zitronenschaalen hinzufügen, und so aufkochen lassen.

82. Gebackene Sardellen.

Dazu nimmt man schöne Sardellen, schuppt und wäscht sie ab, schneidet sie nach der Länge von einander, ziehet die Grätchen heraus, wendet jedes Stückchen in abgeklöpperten Eiern und dann in fein geriebenen weißen Brod um; auch mischt man unter das geriebene Brod geriebenen Parmesankäs, bäckt es aus Schmalz oder Butter, und legt sie auf das Gemüse.

83. Geröstete Zunge.

Wenn die Zunge weich gesotten, und die weiße Haut abgezogen ist, wird sie in gut Fingerdicke Plätzlein geschnitten, in Semmelmehl, darunter man etwas Salz und Pfeffer mischt, eingetaucht, und dann in Schmalz geröstet, oder auf einem

Rost abgebräunt; dann werden die Plätzlein mit heißer Butter geträufelt, und zu einem Gemüse als Auflage gegeben.

84. Gebratene Zunge in einer spanischen Brühe.

Die Zunge wird weich gesotten, die weiße Haut abgezogen, und in Schmalz oder auf dem Rost abgebräunt, dann in der Pfanne zugedeckt, und etwas vom Feuer zurückgezogen, damit sie nicht kalt wird. Unterdessen bereitet man folgende Brühe: Man nimmt die Schaale von einer halben Zitrone und auch von einer süßen Pomeranze, hackt sie klein, und läßt sie in Wein $\frac{1}{4}$ Stunde kochen, dann durch einen Seiher getrieben und zu diesem Wein den Saft von einer halben Zitrone und Pomeranze hinein gedrückt, einen Löffelvoll Aepfel- oder Birnsaft, gestoßenen Zimmt und Cardomomen, ein Stück Zucker, ein wenig Rosen-Essig und Zwiebeln dazu gethan, und $\frac{1}{4}$ Stunde zusammen mit der Zungen-Brühe gekocht. Indessen schneidet man 4 Loth abgezogene Mandeln länglicht, legt sie in die Schüssel, da selbige nicht mit kochen dürfen, legt die Zunge darauf, bestreut sie mit feingeschnittenen Zitronenschaalen, und richtet die Brühe darüber an.

IV. Die

IV. Die vorzüglichsten Gemüse.

85. Artischocken in Buttersauce zu kochen.

Man schneidet an den Artischocken den Stiel und alle Spitzen an den Blättern ab, läßt die äußern Blätter daran, und klopft sie aus, damit nichts Unreines zwischen den Blättern bleibt. Dann werden sie in gesalzenem Wasser 1 Stunde lang gekocht, und sind sie weich, so seiht man das Wasser ab, sucht behutsam von oben in der Mitte den Saamen oder das Faserichte davon auszuputzen, und macht folgende Sauce dazu: Zu 8 Artischocken nimmt man 2 Löffelvoll Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, $\frac{1}{2}$ Maas Fleischbrühe, 2 Eßlöffelvoll Essig, Pfeffer und geschnittene Muskatenblüthe, und rührt alles auf Kohlen gut durcheinander, und läßt es sieden; rührt hierauf 4 Eierdottern darunter, und gießt die Sauce gleich über die Artischocken, so sind sie fertig.

86. Artischocken in einer Weinsauce.

Wenn die Artischocken geputzt und weich gekocht sind, nimmt man $\frac{1}{2}$ Maas Wein und Was-

ser,

ser, gestoßene Cardemomen, Muskatenblüthe, ein Stück Butter und Zucker, läßt es sieden, und gießt es über die zubereiteten Artischocken. Wenn man sie anrichtet, werden 4 Eierdottern mit Brühe abgerührt und darüber gegossen.

87. Baiersche oder Pfetter-Rüben zu kochen.

Jede Rübe wird geschabt, und ist sie groß, der Länge nach gespalten, und in frisches Wasser gelegt, damit sie nicht grau werden; dann wäscht man sie heraus, setzt sie in siedendem Wasser zum Feuer, salzt und würzt sie mit Pfeffer und Almodegewürz, wenn sie 2 und 3 Stunden lang gekocht und weich sind, und eine braune Sauce haben, dann wird ein wenig Mehl in Schmalz oder Abschöpfe, samt einen Eßlöffelvoll Zucker, braun geröstet, mit ein wenig Brühe angerührt, an die Rüben gegossen und $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht.

Auch wird, wenn die Rüben halb weich sind, Schweinefleisch hinein gethan, und so lange mit gekocht, bis es weich ist.

88. Blauen- oder Winterkohl zu kochen.

Zuerst putzt man das Gelbe und Unreine von diesem Kohl sauber ab, streift die Blätter von den Stengeln, und wäscht ihn aus zwei oder drei Wassern heraus. Auch kann man ihn über Nachts in frischem Wasser stehen, und ihn mit siedendem Wasser zum Feuer setzen lassen, salzen und eine gute Stunde lang kochen. Ist er weich,

dann

dann läßt man das Wasser durch einen Seiher ablaufen, gießt kaltes Wasser daran, drückt ihn mit reingewaschenen Händen fest daraus, und hackt ihn, doch nicht zu klein. Nun wird in einem Fußhafen ein Stück Butter oder Abschöpfe heiß gemacht, eine kleingehackte Zwiebel und 2 oder 3 Löffelvoll Mehl darinnen gelb geröstet, dann den gehackten Kohl $\frac{1}{4}$ Stunde darinnen gedämpft, alsdann gießt man siedende Fleischbrühe daran, und läßt ihn mit etwas Pfeffer $\frac{1}{2}$ Stunde kochen. Wenn man ihn angerichtet hat, reibt man Muskatennuß darauf. Auch röstet man weich gesottene kleine Erdäpfel in Fett, und legt sie ganz auf den Kohl.

89. Blauen oder Winterkohl zu dämpfen.

Wenn der Kohl geputzt und gewaschen ist, wird er mit siedendem Wasser angebrüht, $\frac{1}{2}$ Stunde lang zugedeckt stehen gelassen, ausgedrückt und klein gehackt. Nun wird in einem Fußhafen Schweinfett, Butter oder Abschöpfe heiß gemacht, eine kleingehackte Zwiebel darinnen gelb geröstet, den Kohl hinein gethan, nebst Salz und Pfeffer, und 1 Stunde darinnen gedämpft. Inzwischen streut man einen Löffelvoll Mehl hinein, rührt es herum, und gießt dann ein wenig gute Fleischbrühe daran, läßt sie gut einkochen, und ist er fertig, so richtet man ihn an. Auch kann man in Wasser weich gekochte und dann abge-

schälte Kastanien eine halbe Stunde vor dem Anrichten dazu nehmen, und mit dämpfen lassen.

90. Bohnen zu kochen.

Die Bohnen werden abgezogen, wie die Zuckererbsen, in kleinen länglichten Stücken zerschnitten, gewaschen und dann mit siedendem und gesalzenem Wasser zum Feuer gestellt. Wenn sie 2 Stunden gekocht haben, wird das Brühwasser ab- und siedende Fleischbrühe dazu gegossen, 2 bis 3 Löffelvoll geröstetes Mehl mit Brühe angerührt, zu den Bohnen gegossen, etwas Pfeffer, geschnittenes Petersilien- und auch Bohnenkraut daran gethan, und vollends weich gekocht. Auch kann man das Fleisch gleich mit den Bohnen zusetzen, und zusammen weich kochen lassen, wodurch die Bohnen viel schmackhafter werden.

91. Bohnen zu dämpfen.

Wenn die Bohnen abgezogen und ganz klein länglicht zerschnitten sind, werden sie gewaschen. Nun läßt man in einem Fußhafen Butter oder Schmalz zergehen, thut die Bohnen hinein und läßt sie 1 Stunde dämpfen. Wenn sie anfangen weich zu werden, stäubt man Mehl hinein, salzt sie und rührt sie öfters herum. Nun gießt man etwas gute Fleischbrühe hinein, läßt diese einkochen, und wenn sie ganz weich sind, wird etwas Pfeffer daran gethan, und angerichtet.

92. Blumenkohl oder Karviol zu kochen.

Jede Blumen- oder Käskohl-Staude wird sauber geputzt, die Blätter weggeschnitten, der Stengel abgeschält und dann sauber gewaschen, in 3 bis 4 Theile geschnitten, mit siedendem Wasser zugesetzt und ¼ Stunde gekocht. Hierauf wird das Brühwasser abgegossen, mit kaltem Wasser abgekühlt und mit siedender Fleischbrühe zugesetzt und weich gekocht. Nun röstet man 2 bis 3 Löffelvoll Mehl in Butter, welches aber weiß bleiben muß, rührt es mit Fleischbrühe an, und gießt sie an den Käßkohl, thut das noch nothwendige Salz dazu, nebst ein wenig Muskatenblüthe, und wenn er ¼ Stunde gekocht hat, wird er angerichtet.

93. Blumenkohl mit Krebssauce.

Der Blumenkohl wird auf die nemliche vorhergehende Art bis zum weichwerden behandelt, dann wird er in die Schüssel gelegt, und die Krebsbrühe daran gegossen, 2 bis 3 Löffelvoll Mehl in Butter weiß geröstet, mit Brühe angerührt, und an den Blumenkohl gegossen, das noch nöthige Salz und ein wenig Muskatenblüthe hinzugesetzt, und alles ¼ Stunde lang gekocht. Ist er weich, so werden die Krebsschwänze darauf gelegt, und endlich der Krebsbutter oben herum gegossen.

Wie die Krebsbrühe und Krebsbutter bereitet wird, ist unter Nr. 19 deutlich beschrieben worden.

94. Brätlinge zu dämpfen.

Man putzt die Brätlinge, schneidet die Stiele ab, schabt sie reinlich, und schneidet sie, je nachdem sie groß sind, zwei- auch dreifach entzwei; nun werden sie ins Wasser gelegt, und nach $\frac{1}{4}$ Stunde sauber herausgewaschen. Dann wird Butter oder Abschöpfe in einer Pfanne heiß gemacht, die Brätlinge hinein gelegt, samt Salz, Pfeffer und Ingwer, und unter beständigem Umrühren, gedämpft, bis sie weich und lind geworden sind. Die Sauce folgt zum Beschluß.

Da die Brätlinge selbst viel Sauce geben, so wird diese von den Brätlingen, so bald sie weich geworden sind, abgegossen, und ein Stück Butter dagegen hineingeschmolzen; hierauf noch etwas gedämpft, damit sie einen gewissen Schaum bekommen, und dann angerichtet.

95. Champignons zu dämpfen.

Man schält die Champignons, schneidet die innern Stiele weg, schält auch das Schwarze ab, wäscht sie sauber, legt sie dann ins reine Wasser, und gießt ein wenig Weinessig hinein, damit sie recht weiß werden. Nun werden sie $\frac{1}{4}$ Stunde in gesalzenem Wasser gekocht, läßt dasselbe durch einen Seiher ablaufen, und dämpft sie in einem Fußhafen in Butter mit feingeschnittenem Petersilie und Schalottenzwiebeln. Wenn sie halb weich sind, wird ein Löffelvoll Mehl hineingestreut; hat dieses angezogen, so nimmt man

Muskatenblüthe und den Saft von einer halben Zitrone und etwas gute Fleischbrühe. Haben die Champignons ¼ Stunde gedämpft, so werden 4 Eierdotter mit Brühe daran gerührt, und nun sind sie fertig.

96. Endivie zu kochen.

Man nimmt die Blätter von den Stengeln, wäscht sie sauber, und setzt sie eine halbe Stunde mit gesalzenem siedenden Wasser zum Feuer. Hierauf sondert man das Wasser mit einem Seiher ab, gießt dagegen frisches über den Endivie, drückt selbigen mit der flachen Hand aus und zerschneidet ihn etliche malen. Wie es bei allen übrigen Gemüsen der Fall ist, so wird auch hier Butter oder Abschöpfe in einem Tiegel zerlassen, ein Löffelvoll Mehl hellgelb geröstet, dieses mit etwas Fleischbrühe vermischt, Pfeffer und Ingwer hinzugethan, und endlich den Endivie wieder eine halbe Stunde lang gekocht. Zum Beschluß wird Muskatennuß darauf gerieben.

97. Erdäpfel zu sieden.

Die Erdäpfel werden rein gewaschen, und bei raschem Feuer gekocht. Fängt das Wasser zu sieden an, so streut man eine Handvoll Salz hinein, dadurch bekommen die Erdäpfel einen angenehmen Geschmack. Sie müßen gewöhnlich ¾ Stunden kochen, je nachdem sie klein oder groß, jung oder alt sind.

98. Erdäpfel mit Fleischbrühe.

Man reinigt die Erdäpfel von ihrer Haut, schneidet sie in Plätzchen, wäscht sie in kaltem Wasser, und läßt sie 10 Minuten kochen; dann wird das Wasser abgeseihet, dagegen aber siedende Fleischbrühe daran gegossen, zugedeckt und vollends weich gekocht. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten werden feingeschnittene Zwiebeln in Abschöpfe oder Butter mit einem Löffelvoll Mehl gelb geröstet, mit Brühe angerührt, und zu den Erdäpfeln gegossen. Auch streut man klar geriebenen und durchgesiebten trockenen Thymian oder Majoran darauf, so viel man zwischen drei Fingern fassen kann.

99. Erdäpfel mit Sellerie

Werden eben so bereitet, wie bei Nr. 98. Unterdessen brüht man ein paar sauber geputzte und in Scheiben geschnittene Selleriewurzeln nur drei Minuten lang mit siedendem Wasser an, gießt dann das Wasser ab, und thut den Sellerie in die Fleischbrühe zu den Erdäpfeln, und wenn beides fast weich geworden ist, so röstet man eine Handvoll geriebenes weißes Brod in Butter, würzt es mit Ingwer, Salz und etwas Pfeffer, und vereinigt es mit den Erdäpfeln.

100. Erdäpfel mit saurer Eiersauce.

Man verfährt eben so damit, jedoch mit dem Unterschied, daß man nach dem Abguß des ersten Wassers, statt der Fleischbrühe, siedendes Wasser

daran gießt, etwas Salz hinein mischt und vollends weich kochen läßt. Inzwischen bereitet man die Eiersauce aus 3 Eierdottern, einem Löffelvoll Erdäpfel- oder Stärkmehl, ein Weinglasvoll Weinessig, und ¼ Maas weißen Wein und Wasser, und einen kleinen Löffelvoll Zucker; quirlt dieß alles gut untereinander, und läßt die Sauce in einem tiefen irdenen Tiegel auf Kohlen, worin noch 3 Loth Butter zerschmolzen werden, unter beständigem Umrühren siedend heiß werden. Nun wird das Wasser von den weich gekochten Erdäpfeln rein abgegossen, und sogleich in eine warme Schüssel gethan, und die Eiersauce darüber gegossen.

101. Erdäpfel mit Heringsauce.

Ein alter Hering wird eine Stunde in kaltes Wasser gelegt, und dann erst sauber gewaschen. Ist es aber ein neuer Hering, so befolgt man das Waschen sogleich, grätet und hackt ihn klein, und läßt ihn mit weißem Wein und eben so viel Wasser in einem zugedeckten Hafen weich kochen. Nun werden klein gehackte Schalottenzwiebeln mit einem Löffelvoll Mehl hellgelb in Butter geröstet, zu dem Hering gerührt, durch einen Seiher getrieben, ein paar Eierdotter mit 2 Löffelvoll Wein abgerührt, und mit der Heringsauce vereinigt. Auch Zitronensaft wird hineingedrückt, und dann die Sauce über die weich gekochten Erdäpfel angerichtet. Statt den Heringen nimmt man auch Sardellen.

102. Erdäpfel zu dämpfen.

Wenn die zum kochen bestimmten Erdäpfel geschält, in Scheiben geschnitten und gewaschen sind, werden sie mit kaltem Wasser zum Feuer gesetzt; wenn sie anfangen zu kochen, gehörig abgeschäumt, und dann gesalzen. Unterdessen werden einige Schalottenzwiebeln in Butter oder Abschöpfe, unter beständigem Umrühren, in einem Tiegel bräunlich geröstet, das Wasser von den Erdäpfeln sauber abgegossen, und zu den Zwiebeln in den Tiegel gethan, nebst etwas gröblich gestoßenen Kümmel, und das erforderliche Salz, langsam herumgerührt und so gedämpft, bis die Erdäpfel vollends fertig sind.

103. Erdäpfel-Mus.

Sind die Erdäpfel weich gekocht, so werden sie zu einem Brei gerührt, das nöthige Salz und ein wenig Ingwer hinein gethan; geriebenes weißes Brod und klein geschnittene Zwiebeln schön gelb geröstet, und mit dem Brei vereinigt.

104. Hopfen mit feinen Kräutern.

Man bricht oder schneidet das untere Harte vom Hopfen weg, wäscht und brühet ihn im gesalzten Wasser weich, und läßt dann das Wasser durch einen Seiher ablaufen. Nun läßt man in einem Fußhafen Butter oder Abschöpfe zergehen, rührt feines Mehl hinein, röstet es ein wenig, fügt geschnittene Schalottenzwiebeln, Petersilie und etwas Thimian hinzu, läßt alles ein paar

Minu-

Minuten dämpfen, rührt dann ein wenig Fleischbrühe darunter, nebst Jngwer und Muskatenblüthe, und dämpft es ¼ Stunde mit einander.

Auch Tauben oder Kalbfleisch können mit dem Hopfen gedämpft werden, oder zur Auflage dienen, dann müßen aber diese Beilagen zuvor gekocht und abgebräunt werden.

105. Kief- oder frische Erbsen.

Man nimmt frische Erbsen oder Zucker-Schotten, löset die Körner von der Hülse ab, wäscht und thut sie in einem Hafen, nebst Salz und Pfeffer, gießt Fleischbrühe daran, und läßt sie eine Stunde kochen. Nun röstet man einen Löffelvoll Mehl in Butter oder Abschöpfe, rührt es an die Erbsen, schmelzt auch ein Stückchen Butter hinein, und wenn sie weich geworden, richtet man sie an.

106. Kief- oder frische Erbsen zu dämpfen.

Die Erbsen werden ausgekörnt und gewaschen. Nun wird in einem Tiegel Butter, Fett oder Abschöpfe heiß gemacht, und die Erbsen hinein gethan, nebst den gehörigen Salz, Pfeffer, Cardomomen und Muskatenblüthe, und dieß alles ¼ Stunde lang gedämpft. Hierauf streut man Semmelmehl nebst gehacktem Petersilienkraut hinein und gießt auch Fleischbrühe dazu, rührt sie öfters herum, und läßt sie noch ¼ Stunde dämpfen, weil die Erbsen keine dünne Sauce geben sollen.

sollen. Schlüßlich können sie mit einer Beilage von Carminaden, gebackener Leber ꝛc. geziert werden.

107. Kohlrabi.

Von 14 jungen nicht holzigen Kohlrabi wird die Schale abgeschält, in runde Messerrückendicke Scheiben geschnitten und gewaschen, gesalzen und mit siedendem Wasser zum Feuer gestellt. Das schöne Kraut von den Kohlrabi wird von den Rippen gerissen, gewaschen und in siedendem Wasser weich gekocht, dann wird es herausgenommen, fest ausgedrückt, und mit Fleischbrühe zugesetzt. Wenn sie 1 ½ Stunde gekocht haben, rührt man ein paar Löffelvoll geröstetes Mehl hinein, und richtet die Kohlrabi apart oder mit dem Kraut an.

108. Kohlrabi zu dämpfen.

Man schält von den Kohlrabi das Aeußere ab, schneidet sie würflicht, wäscht sie im frischen Wasser, und brüht sie mit siedendem Wasser an, damit der unangenehme Geschmack vergeht, und nach ¼ Stunde seiht man das Wasser wieder ab. Unterdessen läßt man in einem Tiegel Fett oder Abschöpfe zergehen, thut ein Stück Zucker hinein, und wenn dieser anfängt braun zu werden, läßt man die Kohlrabi nachfolgen, und so lange dämpfen, bis sie weich geworden sind. Etwas Mehl und Pfeffer fügt man ebenfalls hinzu. Nach einer Stunde, gießt man gute Fleischbrühe daran, und läßt sie einkochen.

109. Gefüllte Kohlrabi.

Hierzu werden Kohlrabi von mittlerer Größe genommen, das Kraut abgeputzt, die äußern Theile abgeschält, und im Salzwasser, doch nicht zu weich, gekocht. Hierauf seiht man das Wasser ab, schneidet von oben einen dünnen Platz weg, höhlt die Kohlrabi mit einem blechernen Löffel so viel als möglich aus, füllt sie mit der hier unten beschriebenen Fülle, und bedeckt sie mit dem abgeschnittenen Platz, der aber verbunden werden muß, damit die Fülle nicht auslauft. Nachdem die Kohlrabi eine halbe Stunde in Fleischbrühe und ein Stückchen Butter und etwas Semmelmehl gekocht und öfters umgewendet worden ist, richtet man sie an, und rührt noch zum Beschluß 2 bis 3 Eierdotter in die Brühe dazu.

Die Fülle.

Man hackt gesottene Briese, Kalbfleisch und Krebsschwänze klein untereinander, reibt und röstet Eierbrod in Butter oder Schmalz, schlägt Eier daran, je nachdem man viel oder wenig Fülle hat, und würzt sie mit Muskatenblüthe, Pfeffer und Salz. Sollte die Fülle zu fest werden, so verdünnt man sie mit etwas Milch.

110. Rothes Kraut.

Die Krautsköpfe werden in vier Theile zerschnitten, von den Dorschen abgesondert und wie Nudeln geschnitten. Hierauf zerläßt man $\frac{1}{4}$ Pfund Butter und dämpft das Kraut darinnen mit Zu-

satz von Salz, Pfeffer, Fleischbrühe und etwas Mehl. Ist das Kraut weich und die Brühe eingekocht, so ist das Gericht fertig.

111. Weißes Kraut.

Man nimmt 3 bis 4 feste Krautsköpfe, schneidet jeden Kopf in 4 Theile, und reinigt sie von den Dorschen. Hierauf wird das Kraut zusammen geschnitten, mit siedendem Wasser angebrüht, ¼ Stunde stehen gelassen, abgeseiht, ausgedrückt, gesalzen, und mit siedender Fleischbrühe eine gute Stunde gekocht. Endlich röstet man einen Löffelvoll Mehl in Schmalz gelb, und rührt solches mit etwas Kümmel und Pfeffer in das Kraut hinein.

112. Weißes Kraut zu dämpfen.

Wenn es große und feste Köpfe sind, so schneidet man sie in 8 Theile, entlößt sie von den Dorschen, samt den dicken Stengel, und säubert gehörig die äußern Blätter. Sodann wird das Kraut recht fein wie Nudeln geschnitten, über das Kraut siedendes Wasser gegossen, seihet es nach einigen Minuten wieder ab, und drückt es gut aus; legt hierauf etwas Butter oder Abschöpfe mit feingeschnittener Zwiebel in einem Tiegel und läßt das ausgedrückte Kraut darauf folgen, und so eine Weile gedämpft, öfters umgerührt, und einen Loffelvoll Mehl hinein gestäubt. Ist das Kraut bräunlicht geworden, so schüttet man auf den Boden etwas Fleischbrühe mit Weinessig vermischt,

mischt, läßt es einkochen, und streut beim Anrichten Pfeffer und Kümmel hinein.

113. Gefüllter Krautskopf.

Hierzu wählt man einen lockern großen Krautskopf, schneidet die äußersten Blätter ab, legt ihn in siedendes Wasser, und läßt ihn halb weich darinnen kochen, dann legt man ihn auf einen Teller und biegt ein Blatt nach dem andern herab, doch so, daß sie an den Dorschen bleiben, bis auf das Herz, welches herausgeschnitten, klein gehackt und gedämpft wird. Nun folgt die Fülle:

Man nimmt ½ Pfund Schweinfleisch, oder Kalbfleisch, 4 Loth frisches kleingehacktes Nierenfett, 4 Löffelvoll geröstetes Semmelmehl, vereinigt dieses mit dem gedämpften Kraut, und einer Tasse voll süßen Rahm, in einer Schüssel, schlägt 3 Eier daran, würzt es mit Salz, Pfeffer und Muskatenblüthe, und rührt alles recht durcheinander. Nun wird jedes Blatt mit dieser Fülle belegt, die eingefüllten Blätter wieder zugebogen, und der Krautskopf mit einer Schnur übers Kreuz gebunden. Hierauf legt man denselben in einen Fußhafen auf dünne Hölzchen, giebt ihn unten und oben Kohlen, und läßt ihn so eine Stunde lang kochen. Nachdem wird ein Löffelvoll Mehl in Schmalz gelb geröstet, mit Brühe angerührt und hineingegossen. Man gießt Fleischbrühe dazu, wenn sie zu stark eingekocht seyn sollte. Endlich

wird

wird er in eine flache Schüssel gelegt, die Fäden aufgeschnitten, die Brühe hinzugefügt, und Muskatennuß darauf gerieben.

114. Krautkuchen zu machen.

Zwei oder drei Krautköpfe werden, nachdem die äußern Blätter und die Dorschen weggeschnitten worden sind, nebst einer Zwiebel klein gehackt und eine halbe Stunde in schweinenem Fett oder Schmalz gedämpft. Nun werden in einer Schüssel 4 Eier mit ½ Maas Milch oder süßen Rahm angerührt, 3 bis 4 Handvoll geriebenes weißes Brod, Salz und Pfeffer, das gedämpfte Kraut, und ein Pfund gekochtes u. kleingehacktes Schwein- und Rindfleisch hinzugefügt. Unterdessen wird 4 Loth Fett oder Schmalz, auch Butter in einer Bratpfanne heiß gemacht, die Fülle hineingethan und eine halbe Stunde in einem Brat- oder Backofen gebacken, bis es eine schöne braune Rinde bekommen hat.

115. Kürbis mit Reis in Milch zu kochen.

Man schält den Kürbis, löst die Kerne heraus, schneidet ihn in kleine Stückchen, und läßt ihn dann im gesalzten Wasser weich kochen. Inzwischen kocht man ½ Pfund Reis im Wasser. Ist der Kürbis weich, und so zu sagen zu einem Brei geworden, so gießt man das Wasser ab und treibt denselben durch ein Haarsieb, worauf dann das Durchgetriebene mit dem Reis vereinigt wird, gießt ohngefähr ½ Maas Milch oder Rahm daran,

und läßt es mit ein Stück Butter noch etwas kochen, so ist es fertig. Ehe man es zu Tisch giebt wird Zucker und Zimmt darauf gestreut.

116. Latuckensalat als Gemüse.

Man blättert die Stauden ab, schneidet die größten Rippen heraus, putzt das Aeußere und alte Grüne an den Blättern weg und wäscht den Salat rein. Alsdann wird er im siedenden Wasser so lange gebrüht, bis die Rippen weich geworden sind, das Wasser abgegossen, und in ein frisches Wasser gelegt. Inzwischen wird in einem Fußhafen ein paar Löffelvoll Mehl in Butter gelb geröstet, mit Fleischbrühe angerührt, gesalzet und gepfeffert, und endlich den Latuckensalat darinnen aufgekocht.

Auch nimmt man ein Glas Wein-Essig oder Rahm, und läßt es mit aufkochen.

117. Morgeln zu dämpfen.

Man löst mit einem spitzigen Messer die Stiele heraus, damit sie nicht zerbrechen, dann werden die Morgeln im warmen Wasser öfters ausgewaschen und abgebrüht, um allen Sand wegzuspülen, ausgedrückt und mit kleingehackten Schalottenzwiebeln und Petersilie eine Viertelstunde gedämpft. Nun stäubt man etwas Mehl hinein und so wie dieses angezogen, setzt man Fleischbrühe, Ingwer, Muskatenblüthe und etwas Salz dazu, und läßt die Morgeln noch ½ Stunde kochen. Die

Morgeln können auch mit süßem Rahm bereitet werden.

118. Gelbe Pfifferlinge.

Man klaubt und putzt sie reinlich, brüht sie dann 2 bis 3 mal mit siedendem Wasser an, oder man kocht sie in Wasser auf, damit sie das Bittere verlieren, läßt nachher das Wasser ablaufen, drückt sie aus, hackt, und bäckt sie in Fett oder Abschöpfe. Nun wird Fleischbrühe in einem Tiegel gesotten, die gebackenen Pfifferlinge hinein gethan, mit Ingwer, Pfeffer, Salz und Muskatenblüthe gewürzt, und nochmals aufgesotten.

Will man sie sauer machen, so wird Essig dazu genommen, und Zwiebeln schön gelb geröstet, und hinein gethan. Auch nimmt man süße Milch oder Rahm dazu, Essig oder Zwiebeln fallen aber dann weg.

119. Weiße Pfifferlinge.

Die Pfifferlinge werden sauber geputzt, gewaschen und in gesalzenes Wasser gelegt. Alsdann läßt man selbiges ablaufen, und drückt sie aus, damit sie das Bittere verlieren. Nun wird in einer Schüssel Schmalz oder Butter heiß gemacht, die Pfifferlinge hineingelegt, Kümmel, Pfeffer und etwas Salz darauf gestreut, und so gedämpft. Wenn sie anfangen braun zu werden, gießt man das Fett ab, und richtet sie an.

120. Gelbe Rüben zu dämpfen.

Zuerst schabt man die Rüben, und zerschneidet jede derselben Fingerlang und der Länge nach, in 4 bis 6 Theile, und dämpfe sie in einem Fußhafen mit Butter oder Schmalz, Zwiebeln und Salz. Wenn sie anfangen weich werden zu wollen, so wird Mehl hineingestreut, und wieder etwas gedämpft. Die Rüben müßen öfters umgerührt werden, wenn sie nicht anbrennen sollen.

121. Gelbe Rüben.

Wenn die Rüben geputzt und geschnitten sind, werden sie in der Brühe zum Fleisch gethan, welches aber zuvor halb weich seyn muß, und läßt nun beides vollends kochen. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten wird 1 oder 2 Löffelvoll Mehl gelb geröstet, mit Brühe angerührt, und zu den Rüben gegossen.

122. Weiße Rüben.

Man schält und schneidet sie länglicht, und setzt sie mit siedendem Wasser zum Feuer. Sind sie etwas eingekocht, so wird das Fleisch mitgekocht, bis es weich geworden ist. Eine Stunde vor dem Anrichten wird 1 bis 2 Löffelvoll Mehl in Fett oder Abschöpfe gelb geröstet, und zu den Rüben gerührt.

123. Weiße Rüben zu dämpfen.

Nachdem die Rüben geschält und länglicht zerschnitten sind, werden sie in einem Fußhafen mit

Fett,

Fett, Schmalz oder Abschöpfe eine Stunde lang gedämpft. Hierauf läßt man in einem Pfännlein etwas Schmalz oder Butter zergehen, fügt einen guten Eßlöffel voll Zucker dazu, und wenn er braun geworden, wird er nebst Salz und Pfeffer zu den Rüben gesetzt, diese noch etwas gedämpft, und mit ein wenig Mehl bestreut, dann wird Fleischbrühe daran gerührt und vollends weich gedämpft.

124. Sauerkraut.

Man setzt das Sauerkraut mit kaltem oder siedendem Wasser zum Feuer, und läßt es mit ein paar Lorbeerblättern und einer geschnittenen Zwiebel eine halbe Stunde lang kochen, dann steckt man zwischen das Kraut frisches, gesalzenes oder gedörrtes Schweinen= oder Rindfleisch und läßt es darinnen so lang kochen, bis es weich geworden ist, das Kraut bleibt aber beim Feuer. Ist das Kraut trocken, so wird Fleischbrühe oder Wasser daran gegossen, auch muß selbiges, ehe es zugesetzt wird, mit frischem Wasser ausgewaschen werden, wenn es alt und sauer seyn sollte.

Das Sauerkraut kann auch ohne Fleisch in Wasser gekocht werden, und eine Stunde vor dem Anrichten wird eine klein geschnittene Zwiebel in Schmalz oder Fett weiß gedämpft, ein paar Löffelvoll Mehl dazu gerührt, geröstet, und an das Kraut gethan.

125. Sauerampfer als Gemüse zu gebrauchen.

Der rundblätterige französische Sauerampfer ist der beste, diesen klaubt und wäscht man, hackt und drückt ihn gut aus, damit alle saure Theile herausgehen. Nun röstet man in einem Tiegel Semmel- und schönes Waizen-Mehl in Butter, legt den Sauerampfer hinein, und läßt ihn dämpfen. Inzwischen wird saurer Rahm mit Fleischbrühe angerührt, an den Sauerampfer gegossen, und weich gekocht.

126. Skorzoneri-Wurzeln.

Man schabt das Schwarze von den Wurzeln ab, spaltet sie nach der Länge, rührt einen Löffelvoll Mehl und eben so viel Weinessig mit lauem Wasser daran, legt die Wurzeln hinein, so werden sie schön weiß bleiben, dann wäscht man sie heraus, und stellt sie mit kalter Fleischbrühe zum Feuer. So bald sie weich geworden sind, rührt man geröstetes Mehl nebst feingeschnittener Muskatenblüthe hinein, und läßt sie noch ½ Stunde kochen. Kocht man die Skorzoneri in Wasser, so müßen sie gesalzen werden. Will man junge Hühner, Tauben oder Kalbfleisch beilegen, so wird dieses Gericht apart halb weich gekocht, und dann erst mit den Wurzeln vereinigt.

127. Kleinen Spargel.

Man brüht mittlern und kleinen Spargel, so weit er grün ist, wäscht ihn und läßt ihn dann

in

in Salzwasser etwas kochen; hierauf seiht man das Wasser ab, und kocht ihn in Fleischbrühe vollends weich, rührt 2 Löffelvoll geröstetes Mehl hinein, und giebt den Spargel mit Kalb- oder Lammfleisch zu Tisch.

128. Spargel in einer Zitronensauce.

Der Spargel wird gehörig abgeschabt, gewaschen, ziemlich gleich abgeschnitten und in Salzwasser ½ Stunde gekocht, ist er weich, so wird er aus dem Wasser genommen und auf eine Schüssel herumgelegt. Nun wird folgende Sauce dazu gemacht: Man zerläßt 6 Loth Butter in einem Pfännlein, rührt ein paar Löffelvoll Mehl hinein, welches aber weiß bleiben muß, dann rührt man dieß Mehl mit Fleischbrühe recht glatt ab, drückt den Saft von einer Zitrone hinein, thut 1 bis 2 Löffelvoll Weinessig, gestoßene Muskatenblüthe dazu und läßt die Sauce auf Kohlen aufkochen. Hierauf werden 4 Eierdotter daran gerührt und die Sauce sogleich über den Spargel angerichtet. Diese muß dicklicht seyn, und darf nur die Köpfe von dem Spargel bedecken.

129. Spinat grün zu dämpfen.

Der Spinat wird geputzt, gewaschen und mit kochendem Wasser abgebrüht oder 4 Minuten gekocht, dann wird das Wasser abgegossen, mit frischem dagegen abgekühlt, ausgedrückt und fein gehackt. Nun dämpft man etliche Minuten eine

fein-

feingehackte Zwiebel in 4 Loth Butter mit einem Löffelvoll Mehl, legt den gehackten Spinat dazu, und läßt ihn so $\frac{1}{4}$ Stunde unter öfterem Umrühren dämpfen, nachdem noch gute Fleischbrühe und Salz zugesetzt worden ist.

130. Wörsing mit Schalotten braun zu dämpfen.

Wenn sie geputzt, zerschnitten und gewaschen sind, werden sie rein ausgedrückt. Inzwischen läßt man Fett in einem Tiegel zergehen, schneidet ein paar kleine Zwiebeln, Schalotten und Knoblauch recht fein zusammen und läßt sie in diesem Fett ganz gelblich werden! dann legt man den Wörsing hinein, und läßt ihn $\frac{1}{2}$ Stunde dämpfen. Nun stäubt man ein wenig Mehl hinein, nebst etwas Pfeffer und Salz, gießt gute Fleischbrühe daran, und läßt es ganz kurz einkochen.

Will man den Wörsing verbessern, so überstreut man ihn, nachdem er angerichtet ist, mit Semmelmehl, legt dünne Butterschnitten darauf, stellt die Schüssel auf Kohlen und hält eine glühende Schaufel darüber, damit der Wörsing eine gelbbraune Farbe annimmt.

131. Wörsing zu kochen.

Man beseitigt die äußern unreinen Blätter von 4 bis 6 Wörsing, zerschneidet sie zu Viertel, wäscht sie aus frischem Wasser, salzt und setzt sie mit siebendem Wasser zum Feuer, und läßt sie zugedeckt, weich kochen. Hierauf wird derselbe,

vermittelst eines Seihers, von dem Wasser abgesondert, und dagegen mit frischem Wasser durchgeflößt. Nun werden einige Löffelvoll geröstetes Mehl mit Fleischbrühe hineingerührt, mit Pfeffer und Ingwer gewürzt, und das Wasser mit der Hand durch den Seiher gepreßt. Der Wörsing wird nachher wieder mit der Brühe versetzt, und noch eine Viertelstunde lang gekocht. — Auch kann man denselben mit Bratenfett und Gänsschmalz zubereiten.

132. Zuckererbsen zu dämpfen.

Die Zuckererbsen werden von den Fäden gereinigt, geputzt, ins Wasser gelegt, und sind alle geputzt und sauber gewaschen, so läßt man Butter in einem Fußhafen zergehen, legt die Erbsen nebst Salz und etwas gesäubertem Petersilienkraut hinein, und läßt alles eine Stunde lang dämpfen. Dann wird etwas Semmel- oder Weizenmehl nebst Pfeffer und Ingwer hineingestreut. Nach einigen Minuten gießt man siedende Fleischbrühe dazu, und läßt die Erbsen zum Beschluß noch eine halbe Stunde kochen.

133. Zuckererbsen zu kochen.

Wenn sie geputzt und gewaschen sind, werden sie zu dem halb weich gekochten Lamms- oder Kalbfleisch gesetzt, und vollends weich gekocht; dann wird ein Löffelvoll in Butter gelb geröstetes Mehl mit Brühe angerührt, und zu den Erbsen

gegossen,

gegossen, diese noch etwas gesotten, angerichtet, und dann Muskatennuß darauf gerieben.

V. Rindfleisch auf verschiedene Arten zuzubereiten.

134. Rindfleisch in seiner eigenen Brühe.

Das Rindfleisch, wenn es zubereitet ist, wird, wie schon beschrieben, halb weich gekocht, aus der Brühe genommen, die Beine so viel als möglich abgelöst, und dann in einen Tiegel oder Fußhafen gelegt, etwas Selleriewurzeln, gelbe Rüben, Lauch, eine zerschnittene Zwiebel, ein paar Lorbeerblätter, ganze Pfefferkörner und etwas ganzen Ingwer hineingethan, und von der Brühe, worin das Fleisch gekocht, so viel dazu gegossen, daß es das Fleisch halb bedeckt, dann auf Kohlen gestellt, und so lange gedämpft, bis die Brühe auf etliche Löffelvoll eingekocht ist. Nachdem wird das Fleisch mit der Sauce angerichtet. Dabei ist aber zu bemerken, daß selbiges öfters umgewendet, und nöthigenfalls etwas Brühe dazu gegossen werden muß.

135. Rindfleisch kräftig zu kochen.

Man wäscht das Rindfleisch aus frischem Wasser, salzt und setzt es mit anderm kalten Wasser zum Feuer. Auf 3 Pfund Fleisch werden 4 Maas Wasser genommen. Fängt es an zu sieden, so kann man zusehen, ob die Brühe gehörig gesalzen ist. Auch ist besonders zu bemerken, daß das Fleisch während des Siedens fleißig abgeschäumt werde, und daß es nicht zu stark koche, wenn das Fleisch nicht alle Kraft verliehren soll. Ein Stück von 3 bis 4 Pfund kann ohngefähr 3 Stunden kochen, je nachdem selbiges jung oder alt ist. Ist die Brühe fett, so wird sie nach 2 Stunden abgeschöpft. Um dem Fleisch einen bessern Geschmack zu geben, so läßt man einige Lorbeerblätter, gelbe Rüben, Selleriewurzeln, Petersilien, Lauch oder Bori, und frische Zwiebeln mitkochen. Ist die Brühe zu stark eingesotten, und hat man derselben mehr benöthigt, so kann man siedendes Wasser nachgießen. Das Fleisch muß übrigens ganz von der Brühe bedeckt seyn, wenn es nicht anbrennen oder schlecht werden soll.

136. Rindfleisch mit Rosinen.

Man setzt ein dickes Stück Rindfleisch vom Riemen mit drei Theilen Wasser und einem Theil Weinessig zum Feuer, salzt es, thut zwei Stückchen gebähtes schwarzes Brod dazu, und läßt es zugedeckt 2 Stunden kochen. Dann wird eine Handvoll geklaubte Rosinen, kleingeschnittene Zitronen-

tronenschaalen, nebst ein paar Plätzchen von der Zitrone, gestoßene Nägelein und Zimmet, und ein Stück Zucker, in die Brühe gethan und noch eine Stunde gekocht. Sollte die Brühe nicht dick genug seyn, so röstet man ein paar Löffelvoll Mehl dunkelgelb in Schmalz oder Butter, rührt es mit der Brühe an, und läßt es ein wenig mitkochen. Nach 3 Stunden, wo das Fleisch genugsam weich geworden, wird es mit der Brühe angerichtet.

137. Rindfleisch mit Wachholderbeeren.

Hat das Fleisch 2 Stunden in Wasser gekocht, so werden Wachholderbeere gestoßen, mit geriebenem Brod geröstet, mit Fleischbrühe und einem Glas Weinessig angerührt; gestoßener Pfeffer, Zwiebeln und Almodekörner zu dem Fleisch gethan, und alles zusammen noch eine Stunde gekocht. Ist inzwischen das Fleisch gehörig weich geworden, so wird die Brühe durch einen engen Seiher über dasselbe angerichtet.

138. Rollirtes oder gewickeltes Rindfleisch.

Für 4 Personen nimmt man ein fleischigtes Stück Rindfleisch, von 3 bis 4 Pfund, schneidet es in Handbreite und zwei Handlange Streifen, und klopft es mürbe. Nun werden Schalotten oder Zwiebeln fein gehackt; gewaschene, ausgegrätet und feingeschnittene Sardellen, ein wenig gedörrter und geriebener Basilikum, ein wenig gestoßener Pfeffer, Muskatenblüthe, Salz und 4 Loth Speck

oder feingehacktes Nierenfett und feingeschnittene Zitronenschaalen zusammen gerichtet, und jeder Schnitten Fleisch auf der einen Seite damit bestreut, der Länge nach gerollt, und mit einem Faden umbunden oder mit einem Hölzchen zugesteckt. Nun zerläßt man Butter oder Fett in einem Fußhafen, legt die Rolletten mit ein paar Lorbeerblättern hinein, und läßt sie zugedeckt auf Kohlen langsam dämpfen. Sind sie auf einer Seite gelb geworden, so werden sie umgewendet, damit sie auf der andern Seite die nemliche Farbe bekommen, nachher herausgenommen, ein paar Löffelvoll Mehl in das Fett gestreut, und endlich darinnen gelb geröstet. Hierauf wird siedendes Wasser oder Fleischbrühe, so viel als nöthig ist, hineingegossen, um die Rolletten damit zu bedecken, und so vollends gekocht. Es kann auch, nach Belieben, etwas Salz, Essig, Zitronensaft und Capern in die Brühe versetzt werden. Beim Auftragen werden die Rolletten mit Zitronenscheiben belegt.

139. Englischer Braten von Rindfleisch.

Dazu gehört eine dicke Rippe von 6 bis 7 Pfunden, diese wird mürbe geklopft und mit schmalen Messerstichen durchstochen, und länglicht geschnittener Speck, Zitronenschaalen, Schalotten und Lorbeerblätter und nach Belieben auch Sardellen hineingesteckt. Hierauf kommt die Rippe in einen Tiegel oder Bratpfanne; Weinessig,

Wasser oder Biereſſig darüber gegoſſen, und ſie an einem kühlen Orte einige Tage ſtehen gelaſſen, nur muß die Rippe jeden Tag umgewendet werden. Wenn man ihn braucht, wird er aus dem Eſſig genommen, geſalzen, in die Bratpfanne gelegt, und mit Eſſig und Waſſer halb bedeckt, und ſo unter öfterem Umwenden 3 Stunden lang gedämpft. Iſt nun der Braten weich geworden und aus der Pfanne genommen, ſo wird er mit etwas Mehl und geriebenem ſchwarzen Brod beſtreut, dann auf einen Roſt in die Pfanne gelegt, mit Butter beſtrichen, ein paar Zitronenſcheiben darauf gelegt und ſo noch ½ Stunde gebraten. Hat das Fleiſch eine ſchöne gelbe Kruſte bekommen, ſo iſt es fertig. Inzwiſchen wird folgende Sauce zubereitet:

Zu einer halben Maas Fleiſchbrühe röſtet man drei Rührlöffel voll Mehl ganz dunkelbraun, rührt es mit der heißgemachten Brühe an, hackt 8 Loth Sardellen, die aber vorher gewaſchen und ausgegrätet ſind, mit einem Stückchen Butter fein, und fügt Zitronenſchaalen, Zwiebeln, Kapern, und ein wenig Pfeffer dazu. Mit dieſem allen läßt man die Sauce eine halbe Stunde kochen, und richtet ſie über den Braten an.

140. Eine grillirte Rindsbruſt mit Erdäpfeln.

Dazu gehört ein fettes Stück Rindfleiſch von der Bruſt; dieſes wird weich gekocht, mit Butter beſtrichen,

strichen, mit geriebenem Brode bestreut, und auf beiden Seiten auf dem Roste, oder an dem Spieße gebraten. Nun schält man lauter gleiche runde Erdäpfel ab, und kocht sie weich in der Brühe, worin die Brust gekocht hat, schöpft aber das Fett über der Brühe ab, und richtet beides in einer Schüssel mit der Brust an.

141. Boeuf à la mode, auf gewöhnliche Weise.

Man nimmt ein mageres Stück Rindfleisch, salzet und würzet es mit gröblich gestoßenen Nägelein, Pfeffer und andern Gewürzen, legt es in einen Tiegel, gießt über ein paar kleine Zwiebeln, gelbe Rüben, etliche Lorbeerblätter, guten Bieressig und etwas Wasser, und läßt es zugedeckt drei gute Stunden lang kochen. Auch läßt man ein paar Handvoll geriebene und geröstete Brodrinde mitkochen. Dann wird das Fleisch mit der Sauce angerichtet.

142. Rindfleisch zu dämpfen, oder Boeuf à la mode.

Man nimmt ein fleischigtes Stück Rindfleisch, klopft solches mürbe, bestreut es mit Zitronenschaalen, und spickt es mit Speck, der in Gewürz getunkt worden ist. Nun wird in einem Fußhafen geschnittener Speck gelegt, das Fleisch auf beiden Seiten mit Mehl bestreut, hineingethan und so lange gedämpft, bis es braun zu werden anfängt. Dann gießt man etwas gute Brühe,

Wein-

Weinessig, und nach Belieben weißen Wein dazu, und vereinigt damit ein paar Lorbeerblätter, Zwiebeln, Zitronenschaalen, Ingwer, Pfeffer und einige ganze Nägelein, und läßt alles zusammen noch eine Stunde dämpfen. Hierauf nimmt man das Fleisch aus der Sauce, legt es auf einen Teller und treibt die Brühe durch einen Seiher über das Fleisch, schöpft das überflüssige Fett ab, und streut zum Beschluß wieder feingeschnittene Zitronenschaalen darauf.

143. Gebeiztes Rindfleisch zu braten.

Hiezu nimmt man einen Riemen von wenigstens 6 Pfunden, oder einen Lendbraten, von welchem das Häutige und das überflüssige Fett weggeschnitten wird. Das Fleisch wird hierauf mit Speck bespickt, welcher in gestoßenen Nägelein, mit Pfeffer und Salz vermischt, eingetaucht wurde, in eine Bratpfanne oder Tiegel gelegt, und guter Bier- oder Weinessig darüber gegossen, daß das Fleisch halb bedeckt, und so 4 bis 8 Tage an einem kühlen Ort zugedeckt aufbewahrt; doch muß es täglich umgewendet werden. Will man es kochen, so wird der Essig, wann er koh- nicht seyn sollte, abgegossen, und dagegen eben so viel frischer Essig hinzugesetzt, mit Salz und ein paar abgeschälten und mit Nägelein besteckten Zwiebeln, etlichen Lorbeerblättern, Basilikum, geschnittenen Zitronenschaalen und Zitronenscheiben vermehrt, und in einem Bratöfelein fest zugedeckt

3 Stunden lang gekocht. Inzwischen wird das Fleisch drei bis viermal umgewendet, das Fett jedesmal abgeschöpft, und ist es genug weich, so wird es in eine Pfanne auf den Rost gelegt, mit Mehl bestreut, mit Butter bestrichen, und so ohngefähr ½ Stunde gebraten, bis der Braten eine schöne gelbe Kruste bekommen hat. Die Brühe wird durch einen Seiher getrieben, und über das Fleisch gegossen.

---

144. Eingemachtes Kalbfleisch.

Man schneidet 3 Pfund Fleisch in beliebige Stücke, dann wird es gewaschen, mit kaltem Wasser zugesetzt, gesalzen, etliche Lorbeerblätter, eine über's Kreuz geschnittene Zwiebel dazu gefügt, und mit einer passenden Stürze zugedeckt. Das Fleisch wird, sobald es zu kochen angefangen, fleißig abgeschäumt. Hierauf gießt man ein Glasvoll Weinessig oder Wein und noch besser Kräuteressig hinzu, vermehrt es mit ein paar Zitronenplätzchen und geschnittenen Schaalen, und läßt alles eine halbe Stunde kochen. Nun rührt man 3 Löffelvoll geröstetes Mehl mit Fleischbrühe an, und gießt es an das Fleisch. Sollte die Sauce zu flüssig seyn, so verdickt man sie mit etwas geriebenem weißen Brode. Nach 1½ Stunde wird das Fleisch weich genug seyn, um es mit der Brühe in einer Schüssel anrichten zu können.

145. Gedämpftes Kalbfleisch.

Das Kalbfleisch wird in Schnitten nach beliebiger Größe getheilt, rein gewaschen, in gesalzenem Wasser eine halbe Stunde gesotten, gut abgeschäumt, dann herausgenommen, ablaufen lassen, und mit Mehl und Salz eingerieben. Inzwischen läßt man in einem Tiegel oder Fußhafen, Butter, Abschöpfe oder Schmalz zergehen, legt das eingeriebene Fleisch, sammt einer halben Handvoll feingehackten Schalotten- oder andern Zwiebeln hinein, und dämpft es, bis es Farbe bekommt, dann wird ein Schöpflöffelvoll Fleischbrühe, ein Glas Wein oder Weinessig, geschnittene Zitronenschaalen und ein paar Zitronenscheiben, Muskatenblüthe, und wenn man will, ein Eßlöffelvoll gröblich gehackte Kapern dazu gethan. Mit diesem allen läßt man das Fleisch weich dämpfen, und streut endlich feingeschnittene Zitronenschaalen darauf.

Eine Kalbsbrust, und jedes andere Stück Kalbfleisch wird eben so behandelt, und kann ganz oder getheilt gekocht werden.

146. Eingemachtes und gefülltes Kalbfleisch.

Man theilt einen Kalbsschlegel (auch Presillein genannt) in der Mitte entzwei, wäscht, und schneidet kleine viereckigte Stückchen daraus, und öffnet sie auf der Seite. Der Abgang von dem Pressillein wird mit Trüffeln und Morgeln klein

gehackt,

gehackt, dann zwei Eier und etwas feingeschnittene Zitronenschaalen, gestoßenen Pfeffer, Ingwer, Nägelein, Salz und etwas Semmelmehl hineingerührt. Mit dieser Fülle werden die benannten viereckigten Schnitten gefüllt, mit Speck zugeflickt, und so in einem Tiegel oder Fußhafen, wo Butter zerlassen, bräunlich gedämpft. Hierauf wird etwas Wein und Fleischbrühe, Trüffeln, geschnittene Zitronenschaalen, Nägelein und Salz daran gesetzt, und zugedeckt so lange gedämpft, bis die Schnitten weich geworden sind. Ist die Brühe zu dünn, so röstet man einen Löffelvoll Mehl schön gelb, und rührt es mit etwas Brühe durch einen Seiher hinein.

147. Kalbfleisch mit Zitronen.

Hat das Kalbfleisch ½ Stunde gekocht, und ist es gehörig abgeschäumt worden, so werden ein paar Lorbeerblätter, ganze Pfefferkörner, eine übers Kreuz geschnittene Zwiebel, etwas Butter, Salz und ein paar Zitronenscheiben hineingethan, uud vollends weich gekocht. Dann wird geriebenes weißes Brod, und beim Anrichten geschnittene Zitronenschaalen darauf gestreut. Es kann auch, nach Belieben, ein Glas Wein dazu genommen werden.

148. Gedämpftes Kalbfleisch mit Kapern.

Man theilet das Kalbfleisch in flache Fingersdicke Schnitten, klopft sie mürbe, spickt jedes dersel-

derselben mit dünnen und länglicht geschnittenen Speck, streut Mehl und Salz darauf, und läßt sie in einem Tiegel mit Butter auf beiden Seiten braun dämpfen. Dann setzt man einen Schöpflöffelvoll Fleischbrühe, etwas Wein oder Weinessig, nebst Lorbeerblättern, Zitronenscheiben, eine in 4 oder 6 Theile geschnittene Zwiebel, ein paar ganze Nägelein, und einige Löffelvoll Kapern dazu, und läßt alles fest zugedeckt so lange kochen, bis die Brühe etwas dick, und das Fleisch gehörig weich geworden ist; alsdann wird selbiges beim Anrichten mit feingeschnittenen Zitronenschaalen bestreut.

149. Kalbfleisch mit Sardellen.

Man theilt 3 bis 4 Pfund Kalbfleisch in Stücken, wäscht sie, und läßt sie in gesalzenem Wasser ½ Stunde kochen, und legt sie dann in einem Fußhafen. Nun vereinigt man 4 Loth Butter, 6 bis 8 Loth gewässerte und ausgegrätete Sardellen, die in kleine Stückchen zerschnitten werden, ferner die Schaale und den Saft einer halben Zitrone mit gestoßener Muskatenblüthe zu dem Fleisch, streut eine Handvoll geriebenes Brod darüber, gießt von der Brühe, worin das Fleisch gekocht hat, ein paar Schöpflöffelvoll daran, und läßt es noch ½ Stunde kochen; ist das Fleisch gehörig weich, so wird es mit der Sauce, die nur sparsam vorhanden seyn darf, angerichtet.

150. Nierenbraten von Kalbfleisch.

Ist der Braten gewaschen, so wird er mit Salz eingerieben, der herabhängende Lappen gegen die Nieren aufgewickelt, und mit einem kleinen hölzernen Spieß befestigt, damit der Braten ein besseres Ansehen bekomme, dann in die Bratpfanne gelegt; nachdem er 1 ½ Stunde gekocht, wird er in der Pfanne auf einen Rost gelegt, mit Butter öfters bestrichen, und ½ Stunde lang rösch gebraten. Man kann sich auch des Spieses bedienen, dann muß aber das Fleisch öfters mit Butter begossen werden.

151. Gefüllte Kalbsbrust zu braten.

Die Brust wird mit einem Messer zwischen der Haut, ohne Verletzung derselben, und den Rippen voneinander gelöst, dann ins Wasser gelegt, sauber gewaschen, und folgende Fülle dazu bereitet: Weißes geriebenes und hellgelb geröstetes Brod in einer Schüssel mit 4 Eiern angerührt und Milch darüber gegossen, feingehackter Schnittlauch, Petersilienkraut, kleine Zwiebeln, 4 Loth Weinbeere und etwas Salz dazu gefügt, alles gut unter einander zu einer dicklichten Masse vermischt, in die Brust gefüllt, diese mit Salz und Pfeffer eingerieben, und nun am Spieß oder in der Bratpfanne gebraten. Nach 1 ½ Stunde wird die Brust auf den Rost in die Pfanne gelegt, öfters mit Butter bestrichen und rösch gebraten, wo sie ½ Stunde verbleibt. Die Brühe wird apart aufgetragen.

Wird

Wird die Brust am Spieß gebraten, so muß sie stets mit Butter bestrichen werden, damit die Haut nicht verbrenne, und das Fleisch saftig bleibt.

152. Einen Kalbsschlägel zu braten.

Der Knochen wird vom Schlägel etwas abgehauen, dann wird lezterer gut geklopft, gewaschen, gehäutet, mit Salz und Pfeffer eingerieben, mit Speck und Schalotten gespickt, in die Bratpfanne gelegt, halb mit Wasser bedeckt, und so eine Stunde gekocht. Hierauf wird der Schlägel in der Pfanne auf einen Rost gethan, mit Butter belegt, und beide Seiten schön braun und rösch gebraten. Die Sauce wird apart dazu angerichtet.

153. Einen Kalbschlägel sauer zu braten.

Dieser wird eben so behandelt. Ist er geklopft, gewaschen, gehäutet, und siedender Weinessig darüber gegossen, und einige Lorbeerblätter, etwas Basilikum, Thymian, und zerschnittene Zwiebeln, eine Viertelstunde mitgekocht, so wird die Sauce über den Schlägel bereitet; dieser mit Salz, gestoßenem Pfeffer und Nägelein eingerieben, in die Pfanne gelegt, Essig nebst Wasser hinzugesetzt; hat er noch eine halbe Stunde gekocht, dann wird sauerer Rahm auf beiden Seiten, wenn er das erstemal eine halbe Stunde geruht, darüber gegossen, und wenn er halb weich geworden, auf einen Rost in die Pfanne gelegt, mit Butter bestrichen, und so schön braun und rösch gebraten.

Will man den Schlägel am Spieß braten, so wird ein Bogen Papier mit Butter bestrichen, um den Schlägel gewickelt, an den Spieß gesteckt, und so langsam gebraten. Der Essig nebst etwas Fleischbrühe wird in die Bratpfanne oder Untersatz gethan, und der Schlägel während dem Braten damit begossen. Nach 1 ½ Stunde wird das Papier vom Schlägel genommen, und dieser, um ihm eine hellbraune Farbe zu geben, mit Butter bestrichen, dann vom Spieße gethan, und endlich mit feingeschnittenen Zitronenschaalen bestreut.

---

154. Gedämpftes Lammfleisch.

Das Fleisch wird in Stückchen geschnitten, rein gewaschen, und in einem Fußhafen gelegt, worinnen zuvörderst Butter, Zwiebelscheiben, kleingeschnittener Sellerie und gelbe Rüben, und nach Belieben etliche Stückchen geräucherter Schinken gekommen sind. Nachdem alles dieses eine halbe Stunde gedämpft worden, wird das Fleisch dazu gelegt, gesalzen, zugedeckt, und unter öfterem Umwenden gelb gedämpft. Hierauf legt man das Fleisch auf eine Schüssel, seihet die Sauce durch einen Löffel, schöpft das Fett ab, legt das Fleisch wieder in den Hafen, und beträuft es mit der Sauce, gießt auch etwas kochendes Wasser und Essig dazu, und läßt es mit einander dämpfen, bis das Fleisch weich geworden ist.

155. Eingemachtes Lammfleisch.

Wenn das Bruststück oder die Schulter in Stücken gehackt worden ist, legt man das Fleisch mit einem Schnitten Butter, feingeschnittenen Zwiebeln, Zitronenschaalen, etwas Salz und Pfeffer in einen Tiegel; dieses alles miteinander gedämpft, auch etwas Mehl und Fleischbrühe dazu gethan, die Sauce ganz kurz einkochen lassen, und es mit Karviol oder Spargel zu Tisch gegeben.

156. Abgebräuntes Lammfleisch.

Man wäscht ein junges Lammsviertel recht sauber, und setzt solches in einem Hafen mit gesalzenem Wasser zum Feuer; wenn es weich geworden ist, wird es auf einen Teller gelegt, etwas Salz und Pfeffer daran gethan, und mit geriebenem Brode bestreut, sodann wird in einer Pfanne Schmalz heiß gemacht, das Fleisch hinein gelegt und auf beiden Seiten schön gelb gebräunt.

157. Vorderes Lammsviertel zu füllen.

Das Lammsviertel wird untergriffen, wie in Nr. 6 beschrieben worden, und sodann nachstehende Fülle dazu bereitet: man nimmt für vier Kreuzer weißes Brod, weicht es geschnitten in Milch, läßt etwas Butter zergehen, schlägt vier Eier daran, salzt es und rührt ¼ Pfund Rosinen und Weinbeere dazu, oder statt diesen Körbelkraut und Schnittlauch, füllt damit das Viertel, näht

die Oeffnung zu, und steckt es an den Spieß, wo es von Zeit zu Zeit mit Schmalz, worunter einige Löffel Wasser, begossen wird. Es kann auch im Oefelein gebraten werden.

158. Lammsviertel zu braten.

Man wäscht das Viertel sauber, läßt es eine halbe Stunde in frischem Wasser liegen, dann ablaufen, mit Salz eingerieben, und so eine Weile ruhen lassen, weil es dadurch schmackhafter wird, und seinen süßlichen Geschmack verliert. Dann legt man das Lammsviertel mit Salbei, Lorbeerblätter und Schalotten gespickt in die Bratpfanne, gießt etwas Wasser hinzu, und setzt es dann, nachdem es 2 Stunden gekocht hat, auf einen Rost in der Pfanne, bestreicht es mit Butter, und läßt es auf beiden Seiten schön braun und rösch braten.

Will man sich des Spießes bedienen, so wird eben so dabei verfahren, doch darf öfteres Bestreichen mit Butter nicht vergessen werden, auch muß in die Bratpfanne oder Untersatz, Wasser und etwas Salz gethan, und damit während des Bratens fleißig begossen werden. Zum Beschluß wird Zitronensaft darauf getropft und feingeschnittene Zitronenschaalen darauf gestreut.

159. Gedämpfte Hammelsrippen.

Man klopft die Hammelsrippen stark, schabt mit dem Messer das Fleisch zurück, haut die Rippen kurz, wäscht und umschüttet sie mit Semmel-

mehl,

mehl, welches mit Salz, Pfeffer und gestoßenen Nägelein vermengt worden ist. Dann läßt man in einem Fußhafen einen Schnitten Butter zergehen, legt die Rippen hinein, und läßt sie auf beiden Seiten gelb braten. Nun schneidet man eine Zwiebel, eine halbe Zitrone, nebst Mark und Schaalen klein, nimmt das Fett von dem Fleisch ab; thut das Geschnittene an das Fleisch, und läßt es ein wenig dämpfen, hernach wird ein Glas Wein, ein Schöpflöffelvoll Fleischbrühe und ein Lorbeerblatt hinzugesetzt, und so das Fleisch zugedeckt gekocht. Ist es weich und noch viel Fett vorhanden, so wird es zum zweitenmal abgeschöpft, und dann angerichtet.

160. Hammelsrippen mit gerösteten Erdbirnen.

Man schneidet von den Rippen die obere dünne Haut an dem fetten Theil herunter, hauet den Rückenknochen davon ab, und theilet es in so viele Rippen, als es Beine hat, klopfet jede derselben etwas breit, streuet in ein breites Geschirr ein wenig Salz und Pfeffer, legt die Rippen hinein, und begießt sie mit heißgemachtem Butter, und läßt sie auf starker Glut schnell auf beiden Seiten schön gelb braten. Beim Anrichten werden sie mit gerösteten Erdbirnen belegt.

161. Einen Hammelschlägel wie Wildpret zu braten.

Wenn der Schlägel recht geklopft und gewaschen ist, häutet und überstreicht man ihn mit

Kalbs- oder Lammsblut, oder auch mit Blut von Geflügel, legt ihn ein wenig auf den Rost, damit er trocknet, und das Fleisch roth wird. Hierauf wird er 6 bis 8 Tage in Essig gebeitzt. Bevor man den Schlägel bratet, wäscht man ihn heraus, spickt ihn wie Wildpret, salzt und bratet ihn am Spieße oder im Ofen. Sobald er etwas abgetrocknet ist, wird er mit Essig und Wasser begossen, oder in die Bratpfanne gelegt. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird er mit zergangenem Butter beträufelt, und vollends ausgebraten.

162. Gefüllte Hammelsbrust.

Eine schöne, im warmen Wasser gut ausgewaschene Hammelsbrust, wird am obern Theil, zwischen Haut und Fleisch, aufgeschnitten, um dazwischen die Fülle hineinzubringen, die auf folgende Weise zubereitet wird. Man weicht für 2 Kreuzer Weißbrod, ohne Rinde in frischem Wasser ein, hackt zwei Zwiebeln und eine Handvoll Petersilie fein, und dämpft dieses etliche Minuten in einem halben Vierling Butter, wozu auch die ausgedrückte Wecke gethan und noch ein wenig mitgedämpft wird; ferner werden zwei Eier, nebst etwas Salz und Muskatennuß darunter gerührt, und in die Hammelsbrust eingefüllt, die Oeffnung wieder zugenäht, in eine Bratpfanne gelegt, und vier Zwiebeln, drei gelbe Rüben, eine Knoblauchzinke, ein Lorbeerblatt, ganze Pfef-

ferkörner und Salz dazu gethan, drei Löffelvoll Wasser daran gegossen, und 4 Stunden langsam gebraten. Ist die Brust weich, so nimmt man die Beine heraus, gießt die Brühe durch einen Seiher, schöpft das Fett ab, und kocht die Brühe so lange, bis sie dick geworden, leget die Brust auf der rechten Seite hinein, und läßt sie auf heißer Asche stehen. Beim Anrichten giebt man sie mit der übrigen Sauce zu Tisch.

---

163. Ein Schweinsbraten.

Wenn der Braten sauber gewaschen ist, wird solcher einige Stunden zuvor mit Salz eingerieben, in eine Bratpfanne gelegt und weich gebraten, nach dem wird er auf den Rost gelegt, und mit geriebenem Brode bestreut.

164. Einen Schweinsschlägel zu braten.

Dieser wird eben so behandelt, jedoch wird er nicht mit Brod bestreut, es kommen dagegen einige Lorbeerblätter und geschnittene Zitronenschaalen in die Bratpfanne.

165. Einen Schweinsschlägel zu dämpfen.

Hat man den Schlägel geklopft, so legt man ihn in einen Tiegel oder Fußhafen, setzt Zwiebeln, Salz und Speck dazu, und läßt ihn bräunlicht dämpfen, schüttet auch nach und nach eine

halbe

halbe Maas Meth daran, und drückt vor dem Anrichten etwas Zitronensaft daran.

166. Einen Schweinsschlägel in süßer Sauce sauer zu braten.

Man klopft ihn sammt der Schwarte, löst sie dann ab, legt den Schlägel 6 bis 8 Tage lang in Essig, und thut Salz, Pfeffer, eine geschälte Zwiebel und zwei Lorbeerblätter dazu. Bevor er gebraten wird, muß er zuerst auf die Speckseite gelegt, und so viel Essig, als zum Braten nöthig ist, daran gegossen werden. Ist der Braten auf einer Seite gelb, so wird er umgewendet, die obere Seite mit gestoßenen Nägelein und Almodegewürz bestreut, und auch schön gelb gebraten. Inzwischen wird folgende Sauce dazu bereitet: Man röstet zwei Löffelvoll Mehl in Butter gelb, rührt es mit Wein und Fleischbrühe an, gießt auch einen Schöpflöffelvoll Bratenbrühe dazu, thut eine Handvoll Rosinen, eben so viel Weinbeere, ein Stückchen Zucker und Nägelein, geschnittene Zitronenschaalen und Zitronenscheiben dazu, und läßt die Sauce kochen, bis die Rosinen aufgequollen sind. Dann wird der Braten auf eine Schüssel gelegt, die Sauce neben herum gegossen, und aufgetragen.

167. Spanferkel zu braten.

Ist das Spanferkel vom Metzger rein gesäubert, und so hergerichtet worden, daß es gleich zur Küche taugt, so nimmt man vermittelst der

unter dem Halse angebrachten Oeffnung die Drossel heraus, und reibt diese Drossel mit Salz und Pfeffer wohl ein. Eine gleiche Oeffnung macht man oben am Genicke, um auch da das Salz und den Pfeffer wohl einreiben zu können; eine ähnliche Einreibung durch den ganzen hohlen Körper des Ferkels ist gleichfalls erforderlich, an den äussern Theilen fällt sie aber weg; auch darf das Ferkel vor der Zubereitung zum Braten nicht mehr ins Wasser kommen, sondern muß mit einem reinen Tuch abgetrocknet werden. Um das Ferkel an dem Spieß befestigen zu können, ist man einer Kugel von Holz, die aber eine länglichte Oeffnung haben muß, benöthigt, damit der Spieß, welcher am Hintertheil, unter dem Schwanze, eingestoßen wird, durch die Kugel hindurch, und vorne durch den Rüssel wieder herausgehen könne. Die Befestigung geschieht am Schwanz und vorne am Rüssel mit Bindfaden. Hat man nun das Ferkel am Spieß befestigt, so bringt man selbiges an das Feuer, welches schon in vollem Brand, und beständig gut unterhalten werden muß. So wie das Ferkel am Feuer erwärmt, und anfängt gelb zu werden, so zeigen sich an der Haut gerne Blasen, welche mit einer spitzigen Gabel gestupft werden müßen. Auch ist zu bemerken, daß, wenn das Ferkel schwitzt, man beständig mit einem Flederwisch darüber fahren muß, weil sonst die Haut nicht rösch würde. Ein Ferkel von 8 bis 10 Pfunden ist auf diese

Art

Art in einer Stunde gebraten; ein stärkeres muß eine Viertelstunde länger am Feuer bleiben.

168. Gefülltes Spanferkel.

Dem Ferkel wird die Haut wie dem Haasen abgestreift, dessen mageres Fleisch mit Kalbsfleisch von den Lenden und Nieren klein zerhackt, Salz, Zwiebeln, Pfeffer, Muskatenblüthe, Nägelein und Petersilie dazu gethan, und in das Fell, an welchem die Füsse bis an das Gelenke blieben, gefüllt, dann zugenäht und in einer Bratpfanne im Ofen gebacken.

---

169. Gedämpfter Haase.

Man bereitet den Haasen, wie vorhin beschrieben worden ist, und schneidet den Rücken, wie auch den Schlägel in zwei Theile, spickt diese vier Stücke, wendet sie in Mehl um, und dämpft sie in einem Tiegel mit Butter auf beiden Seiten braun. Hierauf thut man eine mit Nägelein gespickte Zwiebel, etliche Lorbeerblätter und ein wenig Fleischbrühe dazu, läßt solches eine Stunde lang dämpfen, setzt dann Zucker, etliche Zitronenscheiben, und einige Gläser guten Wein dazu. Dieses zusammen gekocht und angerichtet.

170. Haasen zu braten.

Man streift den Haasen ab, läßt aber die Haare an den hintern Füßen, schneidet den Kopf

und Hals nebst den auf der Seite hervorstehenden Rippen weg, wäscht dann den Haasen sauber, häutet ihn ab, und spickt ihn mit halben Fingerslang geschnittenem Specke, salzt und bestreut ihn mit etwas Pfeffer und Almodegewürz. Nun wird er entweder frisch gebraten, oder man legt ihn zuvor etliche Tage in Essig. Wenn man den Haasen braten will, steckt man kleine Hölzchen durch das Rückgrad, durch die Schenkel aber etwas längere; den haarichten Theil der Füße verbindet man mit Papier oder mit einem feuchten Tüchlein, und steckt so den Haasen an den Spieß. Dann wird er zuerst halb mit gesalzenem Wasser und halb mit Essig begossen, und ist er zur Hälfte ausgebraten, so beträufelt man ihn mit Butter, dann mit Bratenbrühe, und zuletzt wieder mit heißem Butter. Die Brühe gießt man beim Anrichten durch einen Schaumlöffel über den Haasen, bestreut ihn mit kleingeschnittenen Zitronenschaalen, und trägt ihn auf. Man kann ihn auch in der Pfanne im Oefelein braten, mit saurem Rahm beträufeln, oder eine Rahmsauce dazu machen. Auf diese Art kann alles Wildpret gebraten werden.

171. Haasenpfeffer zuzurichten.

Man legt den Kopf, die Bruststücke, Vorderbeine, Leber und Lunge ein paar Stunden in Essig, läßt solches durch ein Haarsieb laufen, legt das Fleisch wieder hinein, und kocht selbiges mit gestoße-

gestoßenen Nägelein, etlichen Lorbeerblättern, Zitronenschaalen und einigen Zitronenscheiben, röstet dann etliche Löffelvoll Mehl daran, so ist die Sauce fertig.

172. Farcirten Haasen, von übriggebliebenem Haasenfleisch.

Hat man kalten übriggebliebenen Haasen, so sondert man die Beine davon ab, hackt es mit etlichen Sardellen, Zwiebeln und Zitronenschaalen recht klein, schneidet von einem Kreuzer-Weck die Rinde ab, weicht sie in Wein oder Essig ein, drückt sie wieder aus, und schneidet sie auch darunter. Auch kann ein Stückchen Leber darunter gehackt werden. Ist nun alles klein gehackt, so wird Salz, Pfeffer, gestoßene Nägelein, nebst drei Eiern darunter gemischt, auf ein Bret, das mit Mehl bestreut ist, gebreitet, und ein Haase daraus formirt; endlich legt man ihn auf ein mit Butter bestrichenes Blech, gießt sauren Rahm und Butter darüber, und läßt ihn im Oefelein bräunlicht backen. Man kann auch eine Rahm-Sauce dazu geben.

173. Rothes Wildpret mit Kapern.

Zu diesem wird die Brust oder Bug genommen, in kleinen Stücken zerhauen, gewaschen und in gesalzenem Wasser gekocht; aber nicht ganz weich. Dann röstet man (wenn das Wildpret für vier Personen ist) drei Löffelvoll Mehl in heißgemachtem Schmalz ganz dunkelgelb, rührt

es mit der Brühe, worinnen das Wildpret gesotten worden, an, thut kleingeschnittene Zitronenschaalen und nach Gutdünken Essig, etwas Zucker, gestoßene Nägelein und 3 bis 4 Löffelvoll Kapern dazu, legt das Wildpret hinein, und läßt es vollends weich kochen.

174. Ragout von Rehbraten.

Man schneidet den Braten, und hackt die Knochen in Stücken, läßt es mit Bratenbrühe, etwas Pfeffer, Zitronenscheiben, einigen Lorbeerblättern, gehackten Schalotten, Sardellen und Kapern in einem Tiegel oder Fußhafen kochen, und verdickt die Brühe mit geriebenem weißen Brode. Ist keine Bratenbrühe vorhanden, so werden die Schalotten in Butter geröstet, und ein wenig Muskatennuß dazu gerieben.

175. Rehschlägel zu braten.

Ist der Schlägel abgehäutet, so beitzt man ihn in Wein oder Essig, oder bratet ihn frisch, aber dann muß er gleich mit siedendem Essig begossen werden. Sobald er gespickt und gesalzen ist, wird er an den Spieß gesteckt, oder im Oefelein gebraten, ohngefähr ein Quart halb Essig und halb Wasser, etliche geschälte und mit Nägelein besteckte Zwiebeln, ein paar Lorbeerblätter, und ein wenig Zitronenschaalen dazu gesetzt, damit die Brühe um so schmackhafter wird. — Auf alles Sauergebratene streuet man beim Anrichten

richten kleingeschnittene Zitronenschaalen, und belegt es mit Zitronenscheiben.

176. Hirschwildpret zu braten.

Der Schlägel, Ziemer, Rücken oder Bug, wird gehäutet, vom Blut rein gewaschen, gespickt, und am Spieß oder in der Pfanne, wie gewöhnlich, gebraten. Während dem Braten wird er fleißig mit Butter begossen. Man kann dieses Gericht zuvor etliche Tage in Essig legen, welches ihn um so mürber macht.

177. Wildpret einzusalzen.

Es wird gutgedörrtes Salz zerstoßen, mit etwas Pfeffer vermischt, und das Wildpret, besonders um die Knochen herum, damit eingerieben. Auf dem Boden des Gefäßes, in welches man das Wildpret legen will, streut man von demselben Salze, legt eine Schicht von dem eingeriebenen Wildpret hinein, streut wieder gröblich Salz mit gequetschten Wachholderbeeren, etwas Salpeter und nach Belieben Gewürz darauf, und fährt damit so fort, bis alles Wildpret eingelegt ist. Das Gefäß wird hierauf zugeschraubt, oder blos beschwert.

178. Schwarz Wildpret zu braten.

Von diesem wird die obere Haut abgezogen, und das Stück mit Salz und ein wenig Pfeffer bestreut. Befindet sich das Wildpret an dem Spieß, und hat es ein wenig gebraten, so begießt

gießt man es öfters mit siedendem Schmalz. Wenn es zur Hälfte gebraten ist, wird es mit geriebenem schwarzen Brode bestreut, ein Löffelvoll Mehl mit feingeschnittenen Zwiebeln zum Fett in den Untersatz gethan, und so gelb gebraten. Essig und Wasser, Nägelein, etliche Zitronenscheiben, und ein wenig Zucker dürfen nicht dabei vergessen werden. Diese Sauce läßt man so lange kochen, bis das Wildpret angerichtet wird. Selbiges kann auch in der Bratpfanne im Oefelein gebraten werden. Besser wird es aber, wenn solches zuvor eingebeitzt worden ist.

179. Schwarzes Wildpret mit Sauce.

Wenn das Wildpret sauber gewaschen worden ist, wird es mit Wasser, Essig und schlechtem Wein zum Feuer gesetzt, Zitronen, Salz, ganze Nägelein, Lorbeerblätter, Zwiebeln und Wachholderbeeren daran gethan, und fast bis zum Weichseyn gekocht, dann macht man Schmalz in einem Pfännlein heiß, röstet zu 2 bis 3 Pfund Wildpret 2 Löffelvoll Mehl, und eine Handvoll schwarzes geriebenes Brod ganz dunkelbraun, rührt es mit der Sauce vom Wildpret an, thut es zu demselben, und läßt es noch so lange kochen, bis es vollends weich geworden ist; dann legt man es auf eine Schüssel, richtet die Sauce durch einen Seiher darüber an, und bestreut es mit kleingeschnittenen Zitronenschaalen. Man kann auch, nach Belieben, zu der Sauce ein Stückchen

Zucker, oder etwas geriebene Lebkuchen thun, und es so mitkochen lassen.

VI. Zubereitung des Geflügels.

Alles zahme Geflügel, als Enten, Tauben, Kapaunen und Hühner, müßen, wenn es möglich ist, Tags vorher, ehe man sie gebrauchen will, getödtet werden, denn sonst erreicht das Fleisch nie die nemliche Zartheit. Die Hühner und Kapaunen müßen aber, sobald sie abgestochen und noch warm sind, über Nacht oder wenigstens etliche Stunden in frisches Wasser, samt den Federn, gelegt werden, wodurch sie, wären sie auch noch so alt, so mürb als möglich werden. Die Tauben werden gerupft und nicht gebrüht, die Enten aber vorher gerupft, und hernach gebrüht. Ist das Geflügel aus dem frischen Wasser genommen, so muß siedendes Wasser darüber gegossen, und so gebrühet oder abgerupft werden. Alles Geflügel muß sauber gewaschen, und nachher eine Stunde in frisches Wasser gelegt werden. Wird diese Vorsicht versäumt, so behält es einen kothigen Geschmack.

180. Junge Hühner in einem Fuß-hafen zu braten.

Wenn die Hühner, wie gewöhnlich, geputzt, gewaschen, und mit Salz und Pfeffer eingerieben sind, zerläßt man in einem Fußhafen ein Stück Butter, legt die Hühner zuerst auf die Brust hinein, wendet sie, wenn solche auf einer Seite gelb sind, um, und deckt sie zu, bis sie auf beiden Seiten die nemliche Farbe erhalten haben. Inzwischen gießt man nach und nach ein wenig Wasser daran, um ihnen etwas Sauce zu geben. Sind die Hühner klein, so sind sie in einer halben Stunde fertig.

181. Junge Hühner zu braten.

Sind die Hühner gehörig gesäubert, und ist das Brustbein ausgebrochen, so werden sie mit Salz und Pfeffer eingerieben und dressirt, wie die Kapaunen gespickt, wenn man will, und schnell gebraten. Ein junges Huhn ist in einer halben, ein stärkeres in drei Viertelstunden fertig. Wenn es am Spieße abgetrocknet ist, begießt man es mit zerflossenem Butter, und fährt damit so lange fort, bis das Huhn anfängt trocken zu werden. Inwendig wird es mit heißem Schmalz beträufelt. Kurz vor dem Anrichten wird das Huhn mit Butter begossen, und mit Semmelmehl bestreut.

182. Frikasirte junge Hühner.

Man zerschneidet diese in sechs Theile, wäscht sie sauber, und legt sie in einen Fußhafen, worinnen man eine Schnitte Butter hat zergehen lassen, fügt dann etwas Salz und eine kleingeschnittene Zwiebel dazu, und läßt es so eine halbe Viertelstunde dämpfen; hierauf streuet man zwei kleine Löffelvoll Mehl daran, und läßt die Hühner unter fleißigem Umwenden noch ein wenig damit anziehen. Inzwischen zerrührt man 2 bis 3 Eierdotter mit 3 Eßlöffelvoll Weinessig und feingeschnittenem Petersilienkraut, gießt nach und nach so viel siedende Fleischbrühe, als man zur Sauce nöthig hat, daran; schüttet es an die Hühner, thut Zitronenschaalen und ein paar Gläser Wein dazu, und läßt sie, zum Beschluß, eine halbe Stunde schnell kochen.

183. Junge Hühner mit Spargel oder Blumenkohl.

Wenn die Hühner gehörig zubereitet worden sind, kann man sie zerschneiden oder ganz lassen, und in frischem Wasser noch einmal herauswaschen. Dann zerläßt man Butter in einem Fußhafen, legt die Hühner darein, salzet sie, und thut Thymian, Petersilie und ein wenig Muskatenblüthe daran, und läßt sie so eine kleine Viertelstunde dämpfen. Dann bestreuet man die Hühner mit 2 Löffelvoll Mehl, und hat dieses ein wenig angezogen, so gießt man heiße Fleischbrühe

dazu,

dazu, und läßt die Hühner vollends weich kochen. Indessen brühet man Spargel, oder Karviol, in gesalzenem Wasser weich, legt selbigen auf der Schüssel, worauf man anrichten will, herum, und läßt damit einen Theil der Hühner-Sauce auf Kohlen ein wenig aufkochen, und leget dann die Hühner dazwischen, gießt die noch übrige Sauce dazu, und trägt sie zu Tisch.

184. Alte Hühner mit Skorzoneriwurzeln und Butterklöslein.

Die Henne wird abgestochen, geputzt und in vier Theile zerschnitten, mit Salz und kaltem Wasser zum Feuer gestellt und gesotten. Unterdessen werden die Skorzoneriwurzeln geschält und zubereitet, wie bei den Gemüsen angezeigt worden ist. Wenn sie weich gebrühet sind, wird Mehl in zerlassenen Butter ganz weißgelb geröstet, mit Hühnerbrühe angerührt und aufgefüllt, auch Ingwer und Muskatenblüthe daran gethan, und mit dem Hühnerfleische gekocht, bis dieses beinahe weich ist. Dann wird die Masse zu den Butterklöslein gemacht, und diese mit dem Hühnerfleische und den Wurzeln gekocht. Bei dem Anrichten kommt die Henne und Wurzeln in die Mitte, die Klöschen aber werden aussen herum gelegt.

185. Einen welschen Hahn zu braten.

Dieser muß ein oder zwei Tage, bevor er gebraten wird, gestochen werden. Nachdem wird

Bayerische Staatsbibliothek MÜNCHEN

ihm die Brust mit einem hölzernen Schlägel eingeschlagen, und ein vierfaches Tuch darauf gelegt, damit das Fleisch kein Loch bekommt. Erst jetzt rupft man ihn, brühet den Hals und die Füße, und löst die Haut am Kopf behutsam ab. Man nimmt ihn dann warm heraus, klopft ihn durchaus, und haut die Füße halb ab. Dann wird der Hahn rein ausgewaschen, schön aufgezäumt, gespickt, mit einem mit Butter bestrichenen Bogen Papier umbunden, und so langsam am Spieß gebraten. Er braucht drei Stunden bis er fertig ist. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten nimmt man das Papier ab, beträufelt den Hahn mit zerlassenem Butter, und läßt ihn vollends ausbraten.

186. Junge Tauben wie Rebhühner zuzurichten.

Wenn die Tauben geputzt und gewaschen sind, werden sie schön dressirt, mit feingeschnittenem Speck gespickt, aussen und innen mit Salz, Pfeffer und Gewürznägelein wohl eingerieben, und über Nacht in scharfen Weinessig gelegt. Hierauf wird in einem Fußhafen Butter heiß gemacht, die Tauben hinein gelegt, und auf beiden Seiten gelbgebraten. Alsdann werden die Tauben auf einen Teller gelegt, und in das Fett Mehl, so viel man mit vier Fingern fassen kann, gestreuet. Wenn dieses angezogen hat, wird ein Löffelvoll Fleischbrühe und eben so viel Essig, worinnen die

Tauben

Tauben gebeitzt worden sind, dazu gegossen, auch eine ganze Zwiebel, mit Gewürznägelein besteckt, ein wenig Muskatenblüthe, Zitronenschaale und Scheiben dazu gethan. Dann läßt man die Tauben zugedeckt kochen, bis sie weich sind.

187. Gefüllte Tauben zu braten.

Die Tauben werden gewürgt, gerupft und ausgenommen, und so lange sie noch warm sind, wird mit dem Finger die Haut auf der Brust und dem Rücken losgemacht; man muß aber Acht haben, daß man sie nicht zerreisse. Dann wäscht man sie sauber, legt sie noch eine Stunde in frisches Wasser, nimmt sie heraus, reibt sie mit Salz und Pfeffer ein, und füllt sie mit folgender Fülle: Die Lebern, nebst den Herzen werden klein gehackt, dann schneidet man einige Schalottenzwiebeln und etwas Petersilie fein, und dämpft es in Butter. Zu zwei Tauben nimmt man zwei Eier und etliche Händevoll Semmelmehl (geriebenes Brod) läßt ein Stückchen Butter zergehen, thut es nebst dem Gehackten, wie auch gehöriges Salz und Muskatenblüthe zu der Fülle, rührt alles recht durcheinander, und füllt mit einem kleinen Löffel den Hals und die Brust der Tauben, und bindet hierauf den Hals mit einem Faden zu. Wenn sie mit Salz überstreuet sind, legt man sie in einem flachen Fußhafen oder Bratpfanne, gießt zergangnen Butter darüber, thut

ein wenig Wasser in das Geschirr, und läßt sie eine Stunde lang braten, dann sind sie fertig.

188. Tauben-Ragout zu machen.

Wenn die Tauben hergerichtet sind, werden sie viertelweiß geschnitten, in einen Tiegel gelegt, darinnen Butter zerlassen wurde, und schön braun gebraten; dann Sardellen, Schalotten, Trüffeln, Wachholderbeere, etwas Muskatenblüthe, Timian und ein paar Nägelein daran gethan, und auch endlich ein wenig Wein und Fleischbrühe. In dieser Sauce werden die Tauben vollends weich gedämpft. Ist selbige zu dünne, so röstet man einen Löffelvoll Mehl und rührt ihn hinein. Sind die Tauben weich, so werden sie ein wenig gesalzen, die Sauce durch einen Seiher getrieben, und diese darüber angerichtet.

189. Wilde Enten zu dämpfen.

Die wilden Enten werden, wenn sie gerupft und flamirt sind, mit Essig und Wasser ausgewaschen, der Kopf und der vordere Theil am Flügel weggehauen, und die Ente mit Essig übergossen. In dieser Beitze läßt man sie zwei oder drei Tage liegen; dann mit Salz eingerieben, und die Brust und Schenkel mit feingeschnittenem Speck und halbirten Gewürznägelein bespickt.

Hierauf läßt man in einem Fußhafen ein Stück Butter zergehen, legt die Ente darein, und läßt sie zugedeckt so lang dämpfen, bis sie auf beiden Seiten gelb geworden; dann wird die Ente her-

ausgenommen, und in dem Fett ein Rührlöffel-voll Mehl, eben so viel geriebenes Hausbrod und ein Stückchen Zucker braun geröstet. Das Geröstete wird dann mit einem halben Schöpflöffel voll heißer Fleischbrühe angerührt, und ein Trinkglas voll Wein, nebst eben so viel Essig von der Beitze dazu gegossen. Auch etwas geschnittene Zitronenschaalen und Scheiben, nebst Gewürznägelein dazu gethan, und sodann die Ente zugedeckt dämpfen lassen, bis sie weich wird. Auf diese Art werden auch die einheimischen Enten behandelt.

190. Wilde Enten zu braten.

Diese sind nach der Erndte, wenn sie Nahrung auf den Stoppelfeldern finden, am besten zu essen. Wenn sie gerupft, geputzt, ausgenommen und dressirt sind, blanschirt man sie ein wenig, reibt sie dann von aussen und innen mit Salz, Pfeffer und Nägelein ein, und steckt sie an den Spieß. Während des Bratens begießt man sie mit zerflossenem Butter, bestreut sie kurz vor dem Anrichten mit Semmelmehl, und läßt sie vollends braun braten. Das Feuer muß anfänglich schwach seyn, und nach und nach stärker werden, denn nur so wird die fette Haut rösch. Wilde Enten können, wenn sie gebeitzt worden sind, am Spieße oder im Ofen sauer, wie jedes andere Wildpret, gebraten werden.

191. Gebratene Gans oder Ente.

Die Gans wird des Tags vorher, ehe sie gebraten wird, gestochen, abgerupft und über einem Kohlen- oder Strohfeuer abgesengt. Die Köche heißen dieß flammiren. Dieses Flammiren hat bei gebratenem Geflügel großen Nutzen, denn man ist sonst nicht im Stande, einem abgebrühten Geflügel das Rösche weder am Spieß noch im Bratöfelein zu geben. Wenn nun ein Geflügel flammirt ist, so wird es mit Kern- oder Weitzenkleie und warmem Wasser rein abgewaschen, die Kiele herausgezogen, in frisches Wasser gelegt, und sodann ausgenommen. Wenn sie rein ausgewaschen ist, so läßt man das Wasser davon ablaufen, reibt sie inwendig mit einer Handvoll Salz, welches mit etwas Pfeffer vermischt wird, recht aus; salzet sie dann auch von aussen, und läßt sie eine halbe Stunde so liegen. Es kann hierauf die Gans mit geröſteten und abgeschälten Kastanien, oder mit Borsdörfer Aepfeln, oder abgeschälten Erdbirnen gefüllt werden. In einer Bratpfanne wird die Gans zuerst mit gesalzenem Wasser, dann mit Gänsefett fleißig begossen, bis sie Farbe hat. Das überflüssige Fett aber wird abgegossen, und das zurückgebliebene zur Sauce gegeben. Eine starke Gans darf drei Stunden, und eine junge nur zwei Stunden langsam braten. Eine Ente, wenn sie nicht alt ist, ist in anderthalb Stunden fertig.

192. Gänsegeräusch (Gänsepfeffer) schwarz zu kochen.

Wenn man die Gans sticht, läßt man das Blut in ein Geschirr, worin ein wenig Essig und Salz ist, laufen, und rührt es mit dem Messer, bis es kalt geworden, damit es nicht gerinnt. Ist nun die Gans flammirt, mit Waitzenkleie und warmem Wasser abgewaschen, und liegt sie etliche Stunden in kaltem Wasser, so wird sie ausgenommen und rein gewaschen. Nachdem wird der Kopf und Hals, nebst den Flügeln und Füßen abgehauen. Diese Glieder, nebst dem Magen und der Leber, nennt man Geräusch. Wenn der Magen aufgeschnitten ist, wird die inwendige harte Haut abgezogen, die Flügel und der Kragen in Stücken zerhauen, nochmals gewaschen, und mit Salz und siedendem Wasser zum Feuer gestellt, die Leber aber zurückbehalten. Hat das Geräusch eine Viertelstunde gekocht, so wird es abgeschäumt, setzt eine große Zwiebel, Lorbeerblätter, Zitronenschaalen und Nägelein, nebst einem Glas Wein oder Weinessig dazu, und läßt es zugedeckt bis zum Weichseyn kochen. Alsdann werden drei Rührlöffelvoll Mehl in Schmalz geröstet, und mit der Brühe angerührt. Das Blut von der Gans läßt man durch einen Seiher laufen, thut es nebst der Leber zu dem Uebrigen, läßt es noch ¼ Stunde kochen, und richtet es endlich an.

193. Fasanen zu braten.

Der Fasan wird bis an den Kopf gerupft, ausgenommen und sauber gewaschen, die Brust flach geschlagen, das Innere mit Salz, Pfeffer und Muskatenblüthe eingerieben, und eine Zitronenscheibe nebst einem Lorbeerblatt darein gelegt. Nun wird der Fasan schön dressirt, der Kopf mit einem trocknen Papier umwickelt, die Brust mit Speckscheiben belegt, und diese mit einem Faden umbunden. Von aussen wird der Fasan auch mit Salz und Pfeffer überstreut, mit einem mit Butter bestrichenen Papier bis auf den Kopf umbunden, und an einem Spieß langsam gebraten. Sobald er fertig ist, nimmt man das Papier ab, läßt den Speck auf der Brust liegen, steckt in den Schnabel eine Zitronenscheibe, und stellt ganze Zitronen dazu auf.

194. Einen Kapaunen zu braten.

Jedes große Geflügel muß trocken gerupft, Hals und Füße aber gebrüht werden. Auf diese Art wird auch der Kapaun behandelt; nachher eingewässert, gewaschen und schön aufgezäumt. Sobald man ihn braten will, wird er gespickt, mit Salz und Pfeffer ausgerieben, und an den Spieß gesteckt. Im Uebrigen wird er wie der welsche Hahn behandelt. Man darf ihn wohl zwei Stunden vor dem Anrichten an den Spieß stecken. Zur Zierde kann man dem Kapaunen

beim

beim Auftragen eine halbe Zitronenscheibe in den Schnabel stecken.

195. Feldhühner zu braten.

Sie werden bis an den Kopf gerupft, ausgenommen und mit Essig ausgewaschen. Wenn sie alt sind, werden sie wie anderes Wildpret eingebeitzt; die jungen hingegen mit Salz, Gewürznägelein und Pfeffer eingerieben, eine Zwiebel und eine Zitronenscheibe in den Leib gelegt, dann aufgezäumt und nach Belieben mit feingeschnittenem Speck gespickt. Hat man sie auch von aussen gesalzen und den Kopf in ein Papier oder feuchtes Tüchlein eingebunden, so steckt man sie, wie andre Hühner, an den Spieß, beträuft sie mit zergangnem Butter, und läßt sie saftig ausbraten.

196. Gedämpfte Feldhühner.

Die Feldhühner werden gerupft bis auf den Kopf, der Kropf und die Eingeweide aber ausgenommen, das Feldhuhn mit Essig und Wein ausgewaschen, und das vordere Gelenke am Flügel abgeschnitten; übrigens aber wie jedes andere junge Huhn dressirt. Zum Dämpfen müßen die Feldhühner in Viertel geschnitten und etliche Tage in Wein und Essig gebeitzt werden. Alsdann werden sie nach Belieben mit Butter oder Speck in einem Fußhafen gedämpft. Wenn sie gelb sind, werden sie mit einer Gabel herausgenommen. In dem Fett wird Mehl, nebst feingeschnittenen Schalotten, braun geröstet, dann das Geröstete mit

dem Essig und Wein von der Beitze angerührt, auch gute kräftige Fleischbrühe nach Verhältniß der Hühner dazu gegossen. Die Lebern von den Feldhühnern werden klein gehackt, und nebst geschnittenen Zitronenschaalen und Saft, Gewürznägelein und einem Stückchen Zucker zu der Sauce gethan. Alsdann werden die Feldhühner darein gelegt und gekocht, bis sie weich sind.

197. Schnepfen mit Schnitten zu braten.

Ist die Schnepfe samt dem Kopf gerupft und ausgenommen, so wird das Eingeweide zu den Schnitten aufbehalten, und die Schnepfe nur von aussen abgewaschen, mit Pfeffer, Salz und gestoßenen Nägelein eingerieben. Der Schnabel wird oben am Hals hineingesteckt, die Brust mit Speckscheiben belegt, ein mit Butter bestrichenes Papier darüber gebunden, und die Schnepfe an einem kleinen Spieß langsam gebraten. Man muß besonders Acht haben, daß sie saftig bleiben. Die Schnitten bereitet man auf folgende Art: Man nimmt das Eingeweide von den Schnepfen, hackt oder wiegt es klein, röstet zwei Löffelvoll geriebenes weißes Brod hellgelb in Schmalz, thut Salz und gestoßene Nägelein dazu, rührt es mit ein wenig Wein an, streicht es Fingersdick auf Weckschnitten, und bäckt diese aus heißem Schmalz. Wenn die Schnepfen angerichtet werden, legt man die Schnitten um dieselben, und gießt die Sauce dazu.

198. Gebratene Wachteln.

Wenn die Wachteln gerupft und ausgenommen worden sind, schneidet man die Köpfe weg, wäscht sie und biegt die Füße einwärts. Dann reibt man sie mit Salz und Pfeffer ein, belegt die Brust mit Speck, bratet sie am Spieß, wie die Hühner, und beträuft sie mit zerlassenem Butter.

199. Lerchen oder Grammetsvögel zu braten.

Diese werden gerupft, die Haut von dem Kopf abgezogen, das Eingeweide aber nicht ausgenommen, sondern die Füße und Flügel umgebogen. Sind die Vögel aus etlichen Wassern sauber herausgewaschen, gesalzen und an einem Vogelspieß gesteckt worden, so bratet man sie an selbigen unter öfterem Begießen mit Butter. Wenn sie bald fertig sind, bestreut man sie mit geriebenem Hausbrod, und läßt sie vollends gelb braten.

VII. Fi-

VII. Fische zuzubereiten.

200. Marinirter Aal.

Dieser wird eben so, wie der zum Braten, in Stücke geschnitten, mit Salz und Gewürze eingerieben, und mit Salbei umbunden. Der Aal wird nun gebraten, dann bei Seite gestellt bis er kalt ist. Unterdessen wird so viel Weinessig mit Rosmarin und Basilikum abgesotten, als man nöthig hat, die Aalstücke damit zu bedecken. Zuerst legt man in ein porzellainenes oder steinernes Geschirr einige Lorbeerblätter, den Fisch darauf, auf diesen gehackte Kapern und feingeschnittene Zitronenschaalen, bestreut es mit Kräuterpulver, dann wieder eine Lage Fisch und Kapern u. s. f. bis der Aal zu Ende ist; zuletzt werden Lorbeerblätter gelegt, mit einem Bretlein beschwert, und Essig darüber gegossen, bis er über den Fisch geht; dann wird das Geschirr zugebunden, vor der Luft bewahrt, und im Keller aufbehalten. Auf diese Art kann man den Aal sehr lange erhalten, und die übrigen Fische können eben so zubereitet werden.

201. Aal auf dem Rost zu braten.

Der Aal wird wie der erstbeschriebene hergerichtet. Sind die Stücke in Salbei eingewickelt, und mit Fäden umbunden, so werden sie mit zergangenem Butter wohl bestrichen, und auf dem Rost gebraten. Während dem Braten müßen die Stücke noch einigemal mit Butter beträufelt und öfters umgewendet werden, damit sich der Aal auf allen Seiten färbt und rösch wird. Ehe man den Aal zu Tisch giebt, werden die Fäden abgenommen.

202. Gebackener Aal.

Wenn der Aal abgestreift und zum Kochen hergerichtet ist, wird er in Salzwasser, wozu Salbei und Roßmarin kömmt, eine Viertelstunde gesotten. Alsdann wird er auf einen Durchschlag gelegt, daß er abläuft und kalt wird; dann werden die Stückchen mit gekleppertem Eiweis überstrichen, und in gemischtem Semmel- und andern Mehl, welches auch noch etwas gesalzen wird, umgekehrt, und in Schmalz schön rösch gebacken. Man giebt ganze Zitronen dazu auf den Tisch.

203. Gebratener Aal.

Den abgestreiften und zum Kochen hergerichteten Aal schneidet man nach Belieben zu Stückchen, reibt diese mit Salz, gestoßenen Nägelein und Pfeffer ein, umwickelt sie mit Salbei und Lorbeerblättern, umbindet sie mit Faden, steckt und bratet ihn am Spieße, beträuft den Aal zuerst

mit Butter, nachher läßt man ihn in seinem eigenen Fette braten. Ein großer Aal braucht eine gute Stunde; zuletzt beträuft man ihn wieder mit Butter, daß der Aal schön göstig wird. Beim Anrichten werden um den Schüsselrand in Viertheile geschnittene Zitronen gelegt.

204. Barben zu kochen.

Die Barben werden geschuppt, gewaschen und am Bauche aufgeschnitten, sind sie nicht zu groß, so werden sie gekrümmt und mit siedendem Weinessig begossen, damit sie blau werden. Nun wird in einer mössingenen Pfanne, Bieressig und Wasser zu gleichen Theilen zum Feuer gesetzt, und zu jedem Pfund Fisch eine halbe Handvoll Salz, eine ganze Zwiebel, etliche Lorbeerblätter und Pfeffer gethan. Sobald das Wasser siedet, wird der Fisch in die Pfanne gelegt, und zugedeckt gekocht. Inzwischen wird folgende Sauce dazu gemacht: Man nimmt zu einem Pfund Fisch einen Rührlöffelvoll Mehl, rührt es mit zwei Eierdottern an, nimmt ein Stück Butter und drei Loth kleingehackte Sardellen, Zitronenschaalen und Muskatenblüthe dazu, und läßt es unter beständigem Umrühren eine Viertelstunde kochen. Dann werden die Barben auf eine Schüssel gelegt, die Sauce darüber angerichtet, und geschnittene Zitronenschaalen beigelegt.

205. Barben zu backen.

Die Barben werden geschuppt, ausgenommen und gewaschen, und wenn sie groß sind, zu Stücken geschnitten, sind sie aber klein, so wird ihnen durch die Nase ein Bindfaden gezogen, und Kopf und Schwanz zusammen gebunden, damit sie im Backen krumm bleiben. In die Haut macht man kleine quere Einschnitte, reibt sie mit Salz ein, und läßt sie eine Stunde liegen. Dann trocknet man die Fische mit einem reinen Tuch ab, schlägt ein Eiweiß und schwingt die Fische darinnen, wodurch sie rösch werden. Dann mengt man Salz, Semmel und schönes Mehl, kehrt die Fische darinnen um, und bäckt sie schön gelb in heißem Schmalz heraus.

206. Forellen zu backen.

Diese zerschneidet man, wenn sie zum kochen hergerichtet sind, nach ihrer Größe entzwei, vermengt eine Handvoll Semmel- und schönes Mehl mit Salz, kehrt die Fische darinnen um, und bäckt sie aus diesem Schmalz goldgelb. Ueberhaupt ist bei den gebackenen Fischen zu beobachten, daß sie nicht langsam, sondern schnell gebacken werden müßen.

207. Gebackene Grundeln.

Wenn sie gewaschen sind, werden sie abgetrocknet, alsdann verkleppert man Eier, rührt so viel Rahm darunter, als die Eier ausmachen, und thut Salz nebst den Grundeln hinein. Wenn

diese

diese den Rahm in sich geschluckt haben, läßt man sie in einen Seiher ablaufen, und nimmt Semmel- und Waizenmehl, vermengt es mit Salz, kehrt die Grundeln darinnen um, und bäckt sie in heißem Schmalz heraus.

208. Forellen blau zu sieden.

Wenn die Forellen ausgenommen, rein gewaschen und krumm gebogen, der Kopf und Schwanz mit einem Hölzlein, oder mit einer Nadel und starken Faden fest gemacht sind, so werden sie mit einem halben Schoppen siedenden Weinessig abgebläut, in einer messingnen Pfanne mit dem Weinessig, einem Glas Wein und eben so viel Wasser über das Feuer gesetzt, gehöriges Salz und verschiedene Gewürze daran gethan, und eine ganze Zwiebel und eine halbe Zitrone in Scheiben hinein geschnitten. Sobald dieß zusammen siedet, schüttet man die Forellen schnell hinein, ohne sie mit der Hand anzufassen. Sobald sie fertig sind, stellt man sie bei Seite, bedeckt solche mit weißem Papier, legt eine Serviette auf die Schüssel, die Forellen darauf, bestreut sie mit Petersilien und trägt sie zugedeckt zu Tische. Holbeer-, Nelken- oder Rosenessig nebst Oel, wird besonders in Karviolen aufgestellt.

209. Forellen in Butter-Sauce.

Wenn sie geschuppt, ausgenommen, gewaschen und gekrümmt sind, werden sie mit einem halben Schoppen siedendem Weinessig begossen. Dann

setzt

setzt man eine messingene Pfanne mit Salzwasser nebst einer ganzen Zwiebel und Gewürz über das Feuer. Wenn das Wasser kocht, werden die Forellen sammt dem Essig hineingethan; wenn sie fertig sind, vom Feuer genommen und mit Wasser vermischten Essig besprengt, wodurch die Fische recht körnicht werden. Man bedeckt sie hierauf mit Papier, und verfertigt nachstehende Sauce: Man nimmt einen kleinen Rührlöffelvoll Mehl, rührt dieses mit Fleischbrühe und Wein zu gleichen Theilen an, rührt drei Eierdottern, einen Löffelvoll Kapern, geschnittene Zitronenschaalen und Scheiben, nebst Muskatenblüthe daran; kocht diese Sauce unter beständigem Umrühren, richtet die Forellen an, und gießt die Sauce darüber. — Diese Sauce kann man auch zu Hechten und Grundeln gebrauchen.

210. Grundeln in Butter-Sauce.

Man legt die gewaschenen Grundeln in ein tiefes Geschirr, gießt ein Glas Wein und ein wenig Weinessig darüber, deckt sie zu und läßt sie stehen; zerläßt dann in einem Fußhafen ein gutes Stück Butter, läßt einen kleinen Rührlöffelvoll feines Mehl mit anziehen, aber nicht rösten, dämpft einige kleingeschnittene Schalottenzwiebeln mit in dem Mehl, rührt dieses mit einem Schöpflöffelvoll Fleischbrühe an, thut Zitronenschaalen nebst Saft und gestoßener Muskatenblüthe dazu. Wenn die Sauce kocht, werden die

Grundeln sammt dem Essig dazu gethan, und läßt sie nur einige Wall aufthun; sobald sie aufsteigen, sind sie fertig. In die Sauce kann man entweder einige Loth gewässerte, kleingehackte Sardellen oder Kapern mitkochen. Bei dem Anrichten werden zwei Eierdottern an die Brühe gerührt.

211. Häringe zu mariniren.

Schöne Häringe werden zwei Tage gewässert, an den Schwänzen aufgehängt, recht ausgetrocknet und auf dem Rost mit Provenceröl gebraten. Wenn sie wieder kalt sind, werden sie in ein breites Gefäße der Länge nach gelegt. Die Häringe werden dann mit der nemlichen Zugehör, wie der Aal, marinirt.

212. Gebratene Häringe.

Die Häringe erhalten anfänglich die nemliche Zubereitung, wie oben beschrieben worden. Sobald sie getrocknet sind, wird ein Rost warm gemacht, mit Butter bestrichen, und die Häringe darauf gebraten.

213. Häringe mit der Milch.

Die Häringe werden abgezogen, ausgenommen, ausgegrätet und in Stückchen geschnitten. Die Milch wird dann in einem porzellainenen Teller oder Schüssel recht glatt gerührt, und immer etwas Essig nachgegossen, um eine dicklichte Sauce zu machen, dann kommt feines Oel, Pfeffer, kleingeschnittene Zwiebeln, und würflicht geschnittene Borsdörfer-Aepfel dazu.

214. Hecht auf wälsche Art mit Butter.

Man schuppt einen Hecht, beugt ihn krumm, und siedet ihn, wie die Forellen, blau. Alsdann macht man ein gutes Stück Butter mit einer Handvoll Petersilien heiß, läßt es ein wenig dämpfen, drückt den Saft von einer Zitrone dazu, und legt den Fisch, vom Wasser abgetrocknet, auf eine Schüssel, gießt den Butter heiß darüber, bestreut ihn mit kleingeschnittenen Zitronenschaalen, und giebt ihn sogleich zu Tisch.

215. Gefüllter Hecht auf französische Art.

Dazu nimmt man einen großen Hecht, schuppt ihn ab, öffnet ihn am Bauch, und nimmt ihn aus; ist er gewaschen, so legt man ihn eine halbe Stunde in Wein, weicht geräucherte Forellen in warmes Wasser, schneidet sie in lange Stücke, würzet den Hecht in- und auswendig mit Salz, gestoßenen Cardomomen, Muskatenblüthe und Pfeffer, legt von den geschnittenen Forellen und länglicht geschnittenen Zitronenschaalen nebst frischem Butter in den Hecht, und macht die Oeffnung zu. Dann wird er an den Spieß gesteckt und während dem Braten fleißig mit Butter und Zitronensaft beträuft.

216. Hecht in Butter-Sauce.

Wenn der Hecht geschuppt und zum Kochen hergerichtet ist, wird er mit siedendem Essig übergossen, alsdann sammt dem Essig in Wasser mit

gehörigem Salz, Pfeffer, Zwiebeln und Lorbeerblättern abgesotten, dann mit Papier zugedeckt. Zu ohngefähr zwei Pfund Fischen wird 4 Loth Butter genommen. Man läßt solchen in einem Fußhafen zergehen, rührt einen Löffelvoll feines Mehl mit drei Eierdottern und dem Butter ab, gießt ein Glas Wein und eben so viel Fleischbrühe daran, thut geschnittene Zitronenschaalen und Scheiben, einen Eßlöffelvoll Kapern, gestoßene Muskatenblüthe und ein wenig Ingwer dazu, und läßt es unter beständigem Umrühren kochen. Man richtet dann die Hechte an, und gießt die Sauce darüber.

217. Hecht mit Sauerkraut.

Das Sauerkraut wird schön weich und braun geschweißt, dann etwas saurer Rahm und ein wenig gehackte Sardellen daran gethan. — Der Hecht wird in Salzwasser gesotten, ausgegrätet, und so die Stückchen unter das Kraut gesteckt und noch etwas gedämpft.

218. Hecht blau zu sieden.

Ein Hecht, den man blau siedet, wird nicht geschuppt, sondern aufgemacht und ausgenommen. Ist der Fisch groß, so wird er gespalten, und in Stückchen von beliebiger Größe geschnitten. Kleine Hechte werden gekrümmt und in siedendem Weinessig blau gesotten. Dann wird in einer messingenen Pfanne Wasser heiß gemacht, auf ein Pfund Fische eine Handvoll Salz genommen, eine

große Zwiebel, etliche Lorbeerblätter und Gewürz dazu gefügt. Hat dieses eine Viertelstunde gekocht, so werden die Hechte nebst dem Essig hineingethan und gekocht. Sobald sie vom Feuer gesetzt werden, bedeckt man sie mit weißem Papier, giebt sie trocken zu Tisch, und stellt Essig und Oel mit bei.

219. Karpfen in schwarzer Sauce.

Ist der Karpfe geschuppt und ausgenommen, so wird das Blut mit Essig ausgewaschen, und in einem Geschirr bis zum Gebrauch aufbewahrt. Der Karpfe wird in Stückchen geschnitten, mit Salz, gestoßenen Nägelein und Pfeffer überstreut, und, erlaubt es die Zeit, so läßt man den Fisch eine Stunde liegen. Dann wird in einer Pfanne ein Glas Wein, der Essig mit dem Karpfenblut, und zwei Schöpflöffelvoll Fleischbrühe, mit etwas Salz und einer Zwiebel über das Feuer gethan. Hat alles zusammen eine Viertelstunde gekocht, so wird der Fisch hinein gelegt und mitgekocht. Zu einem Pfund Fische wird ein großer Rührlöffelvoll Mehl in heißem Schmalz mit einem Stückchen Zucker recht braun geröstet, und mit der Fischsauce angerührt, feingeschnittene Zitronenschaalen und Scheiben dazu gethan, und vollends kochen lassen.

220. Gebratener Karpfe.

Der Karpfe wird geschuppt, am Rücken aufgeschnitten, doch so, daß der Bauch beisammen

bleibt, hernach das Eingeweid ausgenommen, rein gewaschen, und stark mit Salz, Pfeffer und Nägelein eingerieben. Dann wird in einem flachen Kasserol, oder Bratpfanne, Schmalz heiß gemacht, der Karpfe hinein gelegt, das Kasserol zugedeckt, und auf Kohlen oder im Oefelein schön rösch gebraten. Beim Auftragen wird Zitronensaft darauf gedrückt.

221. Gebackener Karpfe.

Man schuppt und schneidet ihn zu Stückchen, wäscht solchen, und läßt das Wasser ablaufen, dann vermengt man Salz mit Semmel- und Waizenmehl, und salzt den Fisch gut. Wendet die Stückchen in dem geriebenen mit Mehl vermengten Brod um, und bäckt sie in Schmalz schnell heraus, legt die Fische auf Brodschnitten und giebt sie warm zu Tische.

222. Persing zu kochen.

Die Persing werden geschuppt, ausgenommen und gewaschen, auf eine Schüssel gelegt, und ein Glas warmer Wein darüber gegossen. Dann wird in einem Fußhafen ein Stück Butter gethan, eine Handvoll geschnittene Zwiebeln und Petersilienkraut darinnen gedämpft. Hierauf wird der Wein, der sich beim Fisch befindet, mit einem ähnlichen Quantum Fleischbrühe daran gegossen, und ein Lorbeerblatt, geschnittene Zitronenschaalen und Scheiben dazu gethan. Wenn der Fisch eine Viertelstunde gekocht hat, ist er fertig. Beim

Anrich-

Anrichten werden zwei Eierdottern darn gerührt. Will man den Persing backen, so werden sie wie die Barben behandelt.

223. Salm zu braten.

Diese werden nach Belieben in Stückchen geschnitten, eine halbe Stunde eingesalzen, gepfeffert, und mit breiten Salbeiblättern umwunden, dann auf einem mit Butter bestrichenen Rost gebraten. Man kann sie auch in einem flachen Fußhafen schön braten. Bei dem Anrichten wird der Faden abgenommen, und mit Essig und Oel auf den Tisch gegeben.

224. Salm zu mariniren.

Diese werden eben so zertheilt, über Nacht eingesalzen, und hierauf mit einem Tuch rein abgetrocknet. Dann werden sie mit Salbeiblättern umbunden, auf dem Rost gebraten, und wenn sie kalt sind, wie der Aal behandelt.

225. Schleyen zu sieden.

Die Schleyen werden am Bauche aufgemacht, das Eingeweide herausgenommen, die Fische recht mit Salz eingerieben und mit siedendem Wasser begossen, damit der Schleim davon kommt. Alsdann wäscht man die Fische aus kaltem Wasser, und siedet sie in drei Theilen Essig und einem Theil Wasser mit dem gehörigen Salz. Wenn sie vom Feuer kommen, werden sie mit kaltem Wasser besprengt. Nun kann man die Schleyen trocken und mit Essig und Oel zu Tisch geben.

226. Stockfisch zu kochen.

Man setzt den gewässerten Stockfisch mit kaltem Wasser zum Feuer, und läßt ihn dabei stehen, bis er anfängt zu sieden. Alsdann wird er herausgethan, auf eine flache Schüssel gelegt, und von der Haut und den Gräten abgesondert. Dann schneidet man auf eine Porzellain- oder zinnerne Schüssel ein Stück Butter, nimmt nach Proportion des Fisches geriebenes Semmelmehl, dann eine Lage Fisch, auf diese wieder Butter, gestoßene Muskatenblüthe und Ingwer, dann wieder Fische, eine Theetasse voll Fleischbrühe, und läßt ihn auf der Kohlpfanne eine Viertelstunde kochen. Ehe man den Fisch anrichtet, wird er gesalzen und zuletzt geröstete Zwiebeln darauf gegossen.

227. Stockfisch weiß und zart zuzurichten.

Man bindet eine Handvoll Kalk in ein Tüchlein, und klopft es in einem Eimervoll Regenwasser, bis sich der Kalk aufgelöset hat, und das Wasser ganz weiß aussieht. In diesen läßt man den Stockfisch 24 Stunden liegen. Alsdann nimmt man den Fisch heraus, schneidet das Gelbe und den Bauchrand sauber ab, gießt auf die Aussenseite heißes Wasser, und schuppt ihn ab. Dann wird der Fisch in Regen- oder Flußwasser gelegt, welches aber alle 2 Stunden ab- und frisches daran gegossen werden muß, bis das Wasser nicht

mehr weiß, sondern ganz klar aussieht; dann wird er, wie nachstehend gezeigt wird, gekocht.

228. Stockfische in einer Rahm-Sauce.

Ist der Stockfisch, wie gezeigt worden, hergerichtet, so hackt man eine große Zwiebel ganz klein, läßt in einem Fußhafen einen Rührlöffelvoll feines Mehl mit einem Stück Butter anziehen, dämpft die gehackte Zwiebel darinnen, rührt einen Schoppen gesottenen süßen Rahm, Muskatenblüthe und Ingwer daran, und läßt den Fisch nur ein wenig einkochen. Bei dem Anrichten werden zwei Eierdottern an den Rahm gerührt, und nach Belieben gesalzen.

229. Gebackener Stockfisch.

Zum Backen wird er nur gewässert und ungesotten genommen. Man schneidet ihn in schmale Stückchen, trocknet sie mit einem Tuch ab, bindet sie mit einem Faden, daß sie nicht zerfallen, und kehrt sie dann in mit Salz, Semmelmehl und Pfeffer vermengtem Mehl um, bäckt den Fisch in heißem Schmalz, und richtet ihn mit saurem Kraut an.

VIII. Krebse und Schnecken auf verschiedene Art zuzubereiten.

230. Gefüllte Krebse mit grünen Erbsen.

Man siedet große Krebse in gesalzenem Wasser ab; eine Stunde vorher aber muß man junge grüne Erbsen aufmachen, und diese mit Fleischbrühe, Salz, feingehacktem Petersilienkraut, Butter und etwas Semmelmehl kochen. Dann macht man die Schaalen von den Krebsen los, schneidet die Füße neben weg, schälet die Schwänze und Scheeren ab, doch so, daß die Scheeren und das untere Theil, sammt den Schwänzen aneinander bleiben, an der Seite muß das Unreine am Gerippe sauber weggeputzt und der Magen weggethan werden. Die Schaalen werden mit einem der beschriebenen Suppenklößlein = Teige gefüllt, in Schmalz gebacken, und mit den abgeschälten Krebsen auf eine Schüssel gelegt. Dann werden die grünen Erbsen darüber angerichtet.

231. Krebse zu sieden.

Man hängt in einer messingenen Pfanne so viel Wasser über das Feuer, um die Krebse damit zu bedecken. Zu 25 bis 30 großen Krebsen nimmt man eine Handvoll Salz, zehn ganze Pfefferkörner, ein halbes Trinkglas voll Weinessig, einer wälschen Nuß groß Butter und eine Handvoll zusammengebundenes Petersilienkraut; dieses läßt man eine halbe Viertelstunde zusammen sieden, wäscht die Krebse und thut sie in die siedende Brühe, verschäumt sie, und läßt sie wieder eine Viertelstunde kochen, so sind sie fertig.

232. Krebse mit Kümmel zu sieden.

Zu 25 Krebsen wird eine Handvoll Salz und die Hälfte Kümmel genommen, und ein Stückchen Butter daran gethan, welcher den Krebsen einen schönen Glanz giebt. Bei dem Anrichten wird Petersilienkraut darauf gestreut.

233. Gebackene Krebse.

Man siedet und macht die Krebse aus, wie Nr. 231 beschrieben worden ist; dann bestreut man sie mit Mehl, worunter feingehacktes Petersilienkraut und ein wenig Salz gemengt worden ist, und bäckt sie aus heißgemachtem Schmalz schnell heraus.

234. Schnecken zuzurichten.

Zu 25 Schnecken nimmt man eine Handvoll Salz und eben so viel gesiebte Asche, gießt siedendes Wasser darüber, und läßt die Schnecken so lange sieden, bis sich der Deckel öffnet. Dann gießt man sie ab, nimmt die Schnecke mit einer Gabel aus ihrem Gehäuse, ziehet die schwarze Haut davon ab, schneidet das Harte am Kopfe, und den Schwanz weg, reibet das übrige mit Salz, und wäscht sie so lange aus warmem Wasser, bis der Schleim davon weg ist. Dann nimmt man 4 Loth Butter, dämpft etliche gewässerte, kleingeschnittene Sardellen, Schalotten, Zitronenschaalen und Petersilienkraut, fügt Semmelmehl, Muskatenblüthe und Salz bei, rührt das Gedämpfte mit einem Löffelvoll Fleischbrühe an, legt die Schnecken hinein, läßt sie eine Viertelstunde kochen, und richtet sie an.

235. Gebratene Schnecken.

Wenn die Schnecken, wie schon gesagt, gewaschen und gereinigt sind, werden die Gehäuse mit Essig und Wasser abgewaschen. Alsdann läßt man sie in einem Seiher ablaufen, und bereitet folgende Fülle: Zu 25 Stücke rührt man 6 Loth Butter recht leicht, 6 Loth Sardellen werden fein gehackt, und nebst feingeschnittenen Zitronenschaalen zu dem Butter gerührt, thut von dem Gerührten in jedes Häuslein einen Kaffelöffelvoll, die Schnecke darauf, und dann wieder

von

von dem Gerührten, streicht es mit einem Messer gleich und streuet ein wenig Semmelmehl darauf. Wenn die Schnecken alle gefüllt sind, werden sie dicht an einander auf ein Blech gesetzt, und im Bratofen gebraten. In einer Viertelstunde sind sie fertig.

236. Raviolen von Schnecken.

Wenn die Schnecken geputzt und weich gesotten sind, werden sie klein gehackt; weißes Brod in Milch eingeweicht, und dann wieder fest ausgedrückt, mit kleingehacktem Petersilienkraut in Butter gedämpft, dann die gehackten Schnecken und das Gedämpfte mit Salz, Muskatenblüthe und Eiern angerührt. Diese Fülle wird auf gebackene Amuletten gestrichen, zusammengerollt, und in einer Schneckenbrühe auf Kohlen gekocht.

IX. Saucen zu gebratenen und gesottenen Fleisch und andern Speisen.

237. Bouillon zuzubereiten.

Man nimmt zwei Pfund Rindfleisch, eben so viel Kalbfleisch, und eine alte Henne, thut es zusammen in einen drei Maashaltigen Hafen, und setzt es mit kaltem Wasser und Salz zum Feuer. Sobald es zu kochen anfängt, nimmt man den Schaum fleißig ab; setzt geschnittene Zelleriwurzeln, gelbe Rüben, Lauch, Petersilienwurzeln, zwei Lorbeerblätter, nebst einer mit Gewürznägelein besteckten Zwiebel dazu, läßt es bei gelindem Feuer kochen, bis das Fleisch weich geworden ist. Dann nimmt man selbiges heraus, gießt die Brühe durch ein Haarsieb, schöpft das Fette davon ab und stellt es an einen kühlen Ort. Dieses Bouillon wird zu allen weißen Saucen gebraucht.

238. Butter-Sauce.

Man legt ein gutes Stück Butter in einen Fußhafen, läßt zwei Löffelvoll Mehl darin anziehen,

hen, rührt es dann mit so viel Fleischbrühe an, als man zur Sauce nöthig hat; hat die Sauce mit Ingwer und Muskatenblüthe eine halbe Stunde gekocht, so wird sie über das bestimmte Gericht gegossen.

239. Zitronen-Sauce.

Man reibt eine Zitrone am Zucker oder Reibeisen ab, röstet einen Löffelvoll Mehl hellgelb, gießt einen Schoppen Wein und eben so viel Wasser daran, nimmt das Abgeriebene von der Zitrone, nebst dem Saft dazu, und Zucker bis es süß genug ist. Hat es gekocht, so zerrührt man wohl in einem Hafen 4 Eierdottern, gießt die gekochte Sauce langsam daran, thut sie wieder in das Geschirr, und läßt sie unter beständigem Rühren auf dem Feuer ein wenig anziehen. Diese Sauce wird zu Pudings gegeben.

240. Hagenbutzen- (Hiefen) Sauce.

Man nimmt ein Viertelpfund Hiefen, setzt sie mit einer halb Maas Wein und Wasser zum Feuer, läßt sie recht weich kochen, und treibt sie, nicht so stark wie die Weichseln, durch, sollte die Sauce zu dick seyn, so wird Wein oder Wasser nachgegossen, Zucker, Zimmt und Zitronenschaalen daran gethan, und so noch eine Viertelstunde gekocht.

241. Kapern-Sauce.

Man rührt einen Löffelvoll feines Mehl mit drei Eierdottern und einem Stück Butter ab, rührt

rührt zwei Theile Wein und einen Theil Fleisch- oder Fischbrühe dazu, doch so, daß die Sauce dicklicht bleibt, fügt endlich Zitronenschaalen, gestoßene Muskatenblüthe, einen Eßlöffelvoll ganze Kapern bei, und läßt es bei beständigem Umrühren kochen.

242. Rahm-Sauce über gebratenes Wildpret.

Diese kann zu Rehschlegel, Haasen oder andern Wildpret auf folgende Art gemacht werden: Man rührt einen kleinen Löffelvoll Mehl, mit einem Quart saurem Rahm an, überstreicht den Braten etlichemal damit, thut das übrige zur Bratenbrühe, und läßt es mit etlichen Zitronenscheiben und gestoßenen Nägelein noch ein wenig kochen; sollte die Sauce zu dünne seyn, so kann etwas Mehl dazu geröstet werden. Das Wildpret wird auf eine Schüssel gelegt, und die Sauce darüber angerichtet.

243. Sardellen-Sauce.

Zu ohngefähr einer halben Maas Fleischbrühe röstet man drei Rührlöffelvoll Mehl ganz dunkelbraun, rührt es mit der heißgemachten Fleischbrühe an, hackt 8 Loth sauber gewaschene und ausgegrätete Sardellen mit etwas Butter, nebst Zitronenschaalen, Zwiebel nach Belieben, Essig, Kapern und Pfeffer dazu. Mit diesen allem läßt man die Sauce eine halbe Stunde kochen, und giebt sie zu gesottenem Rindfleisch, Zungen oder Carminaden.

244. Sauce von Trüffeln zu übriggebliebenen Geflügel.

Man kocht 2 Loth Trüffeln mit einem halben Schoppen Wein, röstet einen Löffelvoll Mehl schön gelb, und dämpft einige kleingeschnittene Schalotten, und ein Stückchen Speck darinnen. Hierauf werden die Trüffeln sammt dem Wein und etwas Fleischbrühe an das Mehl gethan, etliche Zitronenscheiben, Muskatenblüthe und Pfeffer beigefügt, und läßt das übriggebliebene Geflügel mit der Sauce aufkochen.

245. Weichsel-Sauce.

Zu einer halben Maas Wein, und die Hälfte Wasser, nimmt man zwei große Händevoll gedörrte Weichseln oder Kirschen, wäscht und stößt sie samt den Kernen, und setzt sie mit Wein und Wasser zum Feuer, wo man sie eine Stunde kochen läßt. Nun werden sie durch einen Seiher getrieben, und von der durchgepreßten Brühe immer darauf gegossen, bis kein Mark von den Weichseln mehr vorhanden ist; sollte die Brühe zu dick seyn, so kann noch Wein daran gegossen werden. Nun folgt Zucker, Zimmt und Zitronenschaalen, nebst ein wenig geröstetem Mehl darauf, und läßt sie vollends noch eine Viertelstunde kochen.

246. Wein-Sauce mit Rosinen und Weinbeeren.

Es werden eine Handvoll Rosinen und eben so viel Weinbeere gewaschen, und mit halb Wein, halb Wasser, einem Stück Zucker und etwas geschnittener Zitronenschaale zum Feuer gesetzt. Wenn sie zur Hälfte eingekocht sind, röstet man einen Eßlöffelvoll Mehl, rührt es an die Sauce, und läßt es nebst einem Quint gestoßenen Zimmt eine Viertelstunde kochen. Man giebt sie zu Kaiserkuchen und Goldschnitten.

247. Zucker zu brennen, womit man alle Saucen färben kann.

Ohngefähr drei Loth gestoßener Zucker wird in einem Pfännlein auf Kohlen umgerührt, bis er anfängt zu schäumen und braun zu werden; Dann kann man ihn entweder gleich an die Sauce thun, oder ein Gläschen heißes Wasser daran schütten, daß er sich auflöst. Mit diesem läßt man ihn ein wenig sieden; und so läßt er sich etliche Tage aufbehalten.

X. Salate zuzubereiten.

248. Bohnen-Salat.

Man nimmt kleine junge Bohnen, zieht sie ab, und schneidet sie der Länge nach recht fein, läßt sie in gesalzenen siedenden Wasser so lange kochen, bis sie weich sind. Hierauf gießt man sie durch einen Seiher ab, und macht sie mit Salz Pfeffer, Essig und Oel an, sobald sie kalt geworden sind.

249. Endivien-Salat.

Dieser wird fein geschnitten und eine Zeitlang in Wasser gelegt, damit sich das Bittere herauszieht. Wenn er nun gewaschen, abgelaufen und ausgeschwungen ist, wird er mit Salz, Pfeffer, Oel und Essig, auch nach Belieben mit Zucker angemacht. Brunnenkreß, oder Kräuter-Salat, wird eben so behandelt.

250. Erdbirn-Salat.

Wenn diese weich gesotten, geschält und halb kalt zu dünnen Scheiben geschnitten worden sind, nimmt man feingeschnittene Zwiebeln, Salz und

Pfeffer dazu, und macht es mit Essig und Oel untereinander.

251. Hopfen-Salat.

Man schneidet das untere Harte vom Hopfen ab, siedet ihn im gesalznen Wasser weich, und läßt ihn durch einen Seiher ablaufen; wenn er kalt ist, macht man ihn mit Essig und Oel durcheinander.

252. Kopf-Salat.

Von dem Salat werden die unreinen Blätter abgebrochen, die Stöcke zu Vierteln geschnitten, und die übrigen guten Blätter auch dazu genommen; dann wird der Salat gewaschen, und in einen Seiher gethan, damit das Wasser davon ablaufen kann, und dann ausgedrückt; noch besser ist es, wenn man den Salat auf ein Tuch legt, dieses an den vier Enden zusammen hält, und den Salat wohl ausschwingt; alsdann wird er in eine Schüssel gelegt, Salz, kleingeschnittene grüne Zwiebeln und Pfeffer dazu gethan, gutes Oel und Essig nach Gutdünken darauf gegossen, recht durcheinander gemacht, auf eine Schaale gelegt, und zu Tisch gegeben.

253. Kukummern- (Kömmerling) Salat.

Man schälet die Kukummern und schneidet sie recht fein, bestreut sie mit Salz, schwinget sie durcheinander, und läßt sie eine Stunde stehen; dann

dann drückt man sie aus, bestreut sie mit Pfeffer, gießt Essig und Oel darüber, macht sie recht durcheinander, und giebt sie zu Tische.

254. Rother Rüben-Salat.

Man kocht die rothen Rüben in Wasser weich, läßt sie kalt werden, schält die Haut davon ab, und schneidet sie in Scheiben; dann nimmt man einen steinernen Hafen, bestreut ihn mit Salz, Pfeffer und kleingeschnittenen Meerrettig, legt die geschnittenen Rothen Rüben schichtweise darauf, läßt wieder Salz, Pfeffer nebst Meerrettig darauf folgen, und fährt damit fort, bis die Rüben zu Ende sind.

255. Selleri-Salat.

Wann der Selleri geputzt und zu dünnen Scheiben geschnitten ist, läßt man ihn in gesalzenen Wasser, aber ja nicht zu weich, kochen; dann gießt man ihn ab, läßt ihn kalt werden, und macht ihn mit Pfeffer, Essig und Oel an. Die Herzblätter von dem Selleri werden frisch mit einem Messer weggerissen, in kaltes Wasser gelegt, und der Salat damit ausgeziert.

256. Spargel-Salat.

Die Spargel werden unten abgeschabt und gleich geschnitten, und in gesalzenem Wasser nicht zu weich gekocht; dann werden sie auf eine Schaale gelegt, doch so, daß die Köpfe einwärts kommen; wenn sie erkaltet sind, macht man in einem Geschirr

schirr Essig, Oel, Pfeffer und Salz durcheinander, gießt es über die Spargel, und wiederholt das Darübergießen, nachdem die Sauce abgesondert worden ist.

257. Zitronen-Salat.

Man nimmt drei Zitronen, sondert sie von der Schaale und von dem Weißen ab, und schneidet das Markigte in dünne Scheiben, die keine Kerne enthalten dürfen, legt sie auf einen Teller, und streut eine Handvoll Zucker darauf, läßt sie eine Weile stehen, wendet sie um, und bezuckert sie aufs neue. Dieser Salat wird zu gebratenen Geflügel servirt.

258. Gedämpfte Borsdorfer Aepfel.

Diese werden geschält und der Butzen sammt dem Kernhaus ausgestochen. Man legt sie hierauf in einen Fußhafen, thut Zucker Zimmt und Zitronenschaale dazu; gießt ein wenig Wein daran und läßt die Aepfel dämpfen, bis sie weich und die Sauce eingekocht ist; dann werden sie angerichtet, mit kleingeschnittenen Zitronschaalen und etwas Zucker bestreut.

259. Gedünste Pferschinge.

Die Haut von Pferschingen abgezogen, solche geviertelt, mit Wein und Zucker gedünstet, und mit Zitronen und Mandeln besteckt.

260. Salat von frischen Zwetschgen.

Man legt die Zwetschgen in eine Schüssel, und gießt siedendes Wasser darüber, um sie leichter schälen zu können. Hierauf schneidet man sie von einander, nimmt die Steine heraus, läßt in einem Fußhafen ein Gläschen Wein nebst Zucker heiß werden, legt die Zwetschgen hinein, und läßt sie zugedeckt auf Kohlen langsam kochen. Man muß darauf sehen, daß sie so viel wie möglich ganz erhalten werden. Wenn die Sauce eingekocht ist, richtet man sie auf einem Teller an, und stellt sie zu Kalbsbraten auf.

XI. Pasteten zuzubereiten.

261. Geblätterter Butterteig zu Pasteten.

Man nimmt ein Pfund von dem feinsten Mehl auf ein Nudelbrett, nebst zwei Messerspitzen Salz, und ein Pfund ausgewaschenen Butter, schneidet ohngefähr vier Loth davon in das Mehl, reibt es mit diesem ab, wie man eine in der Hand abgeriebene Suppe zu machen pflegt, schlägt zwei Eier mit einem Trinkglas voll Wein ab, und rührt das Mehl damit an. Der Teig darf nicht fest gemacht werden, die Probe ist, wenn man mit dem Finger auf den Teig drückt, daß er wieder aufgehet; nun wird er ausgewörgelt, auf der einen Seite geschnittene Butter gelegt, und die andere Hälfte des Teigs darüber geschlagen; man muß darauf sehen, daß der Butter in gleiche Theile zu liegen kömmt. Wenn der Teig ausgewörgelt ist, wird er vierfach zusammen geschlagen und wieder ausgewörgelt, und so noch zweimal fortgefahren; nun wird er einige Stunden an einem kühlen Ort gestellt; noch besser ist

es,

es, wenn solcher über Nacht ruhen kann. Zu großen Pasteten wird er klein Fingersdick ausgewörgelt, zu kleinen nur Messerrückendick, so wie auch zu Torten.

262. Butterteig mit Krebs-Butter.

Es werden 20 bis 30 Stück Krebse in Salzwasser gesotten, die Scheeren und Schwänze ausgebrochen, und zurückbehalten; das übrige von den Krebsen wird feingestoßen, der Magen aber, welcher bitter ist, weggethan; dann wird ein Viertelpfund Butter mit den gestoßenen Krebsen über das Feuer gehalten und geröstet, bis sie rauschen; nachdem preßt man den Butter aus, rührt ein halb Pfund Mehl in eine Schüssel, mit einem Gläschen Wein oder Milch und einem Eierdotter an, schneidet ein Viertelpfund Butter klein, thut besagten Krebsbutter hinein, und vereiniget alles mit einem Löffel wohl untereinander, dann auf dem Nudelbrett ein wenig gewirkt, und wie den andern Butterteig behandelt.

263. Geriebener Butterteig.

Es wird ein halb Pfund feines Mehl in eine Schüssel gethan, mit einem Gläschen Milch und Eierdottern recht untereinander vereinigt, ein halb Pfund Butter ganz klein darein geschnitten und mit einem Löffel in den Teig gerührt. Dann wird er auf ein Nudelbrett gelegt, gewirkt, und wie der andere Butterteig etlichemal übereinander geschlagen, und ein paar Stunden stehen gelassen.

Diesen

Diesen Teig gebraucht man zu kleinen Pastetchen oder Torten. — Bei den Torten nimmt man vier Loth Zucker.

264. Allgemeiner Butterteig.

Man nimmt zu einem Pfund feinen Mehl, zwei Messerspitzen Salz, schneidet vier Loth Butter dazu, reibt ihn ab, bis man nichts mehr von dem Butter sieht. Dann wird er mit Wasser zu einem gelinden Teig angemacht und ausgewörgelt, ein halb Pfund Butter zu dünnen Scheiben darauf geschnitten, und viermal übereinander geschlagen. — Diesen Teig nimmt man zu großen Pasteten.

265. Gehäck zu Pasteten mit oder ohne Geflügel.

Will man eine Pastete von zahmen oder wilden Geflügel, wozu man ein Gehäck braucht, haben, so nimmt man die Leber und den Magen von dem Geflügel, hackt es mit einer Handvoll würflicht geschnittenen Speck und Zwiebeln klein, dämpft es, und läßt hernach das Fett ablaufen, nimmt einige Eier, Semmelmehl, ein wenig süßen Rahm, Pfeffer, Muskatenblüthe, geschnittene Zitronenschaalen dazu, und rührt alles gut untereinander. Dieses Gehäck wird unten und oben in die Pasteten gefüllt, und das Geflügel dazwischen gelegt.

266. Gehäck von Kalbfleisch.

Man nimmt ein Pfund Kalbfleisch vom Schlegel, läßt es eine Viertelstunde sieden, wenn es abgekühlt ist, wird es mit vier Loth Mark und zwei Löffelvoll Kapern klein gehackt, etwas Salz, Muskatenblüthe, Zitronenschaalen und eine gute Handvoll Semmelmehl dazu gethan, und dieses alles mit drei Eiern und zwei Löffel Weinessig angerührt. Dieses Gehäck wird ohne Geflügel in die Pasteten gefüllt.

267. Krebs-Pastete.

Hiezu nimmt man einen Krebsbutter-Teig. Zum Gehäck oder (Farce) reibt man von zwei Kreuzerwecken die äußere Rinde ab, schneidet die Brodsamen klein, brühet sie mit einem Schoppen siedender Milch an, und deckt sie zu. Unterdessen werden vier Loth Krebsbutter mit vier Eiern angerührt, der angebrühte Weck, gehöriges Salz und gestoßene Muskatenblüthe dazu gethan. Nun wird der Butterteig ausgewörgelt, und die Pastete formirt; auf den Boden kommt zuerst das Abgerührte, dann der Krebsragout, welcher auf folgende Art zubereitet wird. Von den Krebsen, wovon der Krebsbutter gemacht wird, werden die Schwänze und Scheeren ausgebrochen und geschnitten, auch zwei gesottene Kalbsbriese, eine Handvoll angebrühte Morgeln klein geschnitten, und alles zusammen in Butter gedämpft; wenn der Ragout erkalt ist, auf die Fülle gelegt,

und

und wieder mit Fülle bedeckt. Dann wird der Deckel über die Pastete gemacht, mit geklöpperten Ei bestrichen, und schön gebacken.

268. Kleine Krebs-Pasteten.

Die Pastetenschärtlein werden mit Krebs- oder andern Butterteig belegt, die Fülle wie zu der großen Pastete gemacht, einen Deckel darauf gethan, mit Eier bestrichen, und einen Schnitt hinein gemacht, damit sie nicht platzen.

269. Pastete von Rebhühnern.

Wenn die Rebhühner gerupft, gewaschen und ausgenommen sind, werden sie mit feingeschnittenem Speck, welcher in Salz und Gewürz umgekehrt wird, gespickt, und einige Tage in Essig gelegt. Indessen macht man folgende Farce dazu: Zu vier Rebhühnern wird ein halbes Pfund Kalbsleber oder Kalbfleisch, und deren Lebern, 4 Loth dürrer Speck, ein Eßlöffelvoll Kapern, 2 Loth Sardellen, wie auch die Schaale von einer halben Zitrone genommen, fein gehackt, zwei Kreuzer-Weck in Milch eingeweicht und wieder fest ausgedrückt, dann mit 2 bis 3 Eiern angerührt; zu dem Gehackten wird Salz, Muskatenblüthe und Pfeffer gethan, der Saft von einer Zitrone hinzu gedrückt, und alles recht durcheinander gemacht. Nun werden die Rebhühner in einem Fußhafen mit einem Stückchen Butter gedämpft, Salz, Gewürz, Zwiebeln und ein wenig Fleischbrühe dazu gethan, und wenn sie weich sind,

sind, vom Feuer gestellt, und eine Pastete von Butterteig aufgesetzt oder in eine Schüssel gemacht, die Hälfte von der Farce auf den Boden der Pastete gestrichen, die Rebhühner darauf gelegt, und mit der übrigen Farce bedeckt, den Deckel darüber gemacht und mit Eiern gestrichen, endlich die Pastete eine Stunde im Ofen gebacken. Man kann auch eine Pastete leer backen, die Rebhühner hinein legen, und eine beliebige Sauce darüber gießen.

270. Pastete von jungen Tauben oder Hühnern.

Hiezu nimmt man einen mürben Butterteig, wörgelt ihn zwei Messerrückendick, und legt eine Schüssel damit aus. Alsdann werden die Tauben oder Hühner mit warmen Wasser und Mehl recht abgewaschen, damit sie weiß bleiben. Schneidet sie in vier Theile, salzt und dämpft sie in Butter, streut Mehl darauf, wendet sie etlichemal um, und gießt hernach gute Fleischbrühe daran, nebst Zwiebeln mit Nägelein besteckt, Zitronenschaalen, Petersilienkraut und Muskatenblüthe. Hernach werden frische Morgeln recht rein gewaschen, siedet sie ein wenig ab, dämpft sie in einem Stückchen Butter, und läßt sie mit den Tauben kochen. Wenn die Tauben weich sind, werden sie auf eine Schüssel gelegt, damit sie abkühlen. Legt etwas von Kalbfleischgehäck oder (Farce) auf den Boden des Butterteigs, dann die Tau-

ben

ben darauf, gießt etliche Löffelvoll von der Sauce darüber, und bedeckt sie wieder mit Farce, macht den Deckel auf die Pastete, und bestreicht sie mit Eier. Wenn es keine frische Morgeln giebt, kann man die Tauben oder Hühner auch mit gedörrten Morgeln oder Champignons auf die nemliche Art zurichten.

271. Pastete von Kalbfleisch.

Man nimmt einen halben Kalbsschlegel, schneidet Handbreite dünne Stückchen daraus, und dämpft sie eine halbe Stunde in Butter oder Abschöpfe, nebst Zwiebeln, Salz und etwas Mehl. Hat selbiges angezogen, so wird Fleischbrühe und ein Glas Wein daran gegossen, Muskatenblüthe, feingeschnittene Zitronenschaalen und Zitronensaft, nebst einem Löffelvoll Kapern dazu gethan, und so lange gekocht, bis das Fleisch weich geworden ist. Was von dem oben erwähnten Fleisch, welches zu Stücken geschnitten worden ist, abgeht, wird zu dem Gehäck (oder Farce) genommen, welches Nr. 266 beschrieben wurde. Dann wird eine Pastete von Butterteig gemacht, der Boden davon mit Fingersdicker Farce belegt, dann eine Lage von dem gedämpften Kalbfleisch, und so fortgefahren, bis alles Fleisch und Gehäck aufgegangen ist. Nun folgt der Deckel darauf, und bestreicht es endlich mit Eiern. Man kann eine Sardellen= oder eine andere beliebige Sauce dazu geben. Man kann auch das Fleisch in eine leer-

gebackene Pastete anrichten, die Hälfte der Sauce in die Pastete gießen und die andere Hälfte in einer Schaale apart zu Tisch geben.

272. Wildpret-Pastete.

Hiezu nimmt man ein gebeiztes und gespicktes Wildpret (von Haasen, Reh, Hirsch), haut es in Stückchen, behält aber einen halben Schlegel zur Sauce auf. Hierauf wird das Wildpret in einem Fußhafen mit Butter gedämpft, nach einer Weile etwas Mehl darauf gestreut, und öfters umgewendet, um das Anbrennen zu vermeiden. Alsdann gießt man einen Theil Wein, und zwei Theile Wasser oder Fleischbrühe daran, nebst etlichen Lorbeerblättern, gestoßene Nägelein, Pfeffer, Ingwer und Salz, und läßt es eine Stunde lang kochen. Das zurückbehaltene Wildpret wird nebst einem Viertelpfund Speck und eben so viel Leber, Kapern, Sardellen und einigen Schalottenzwiebeln recht klein gehackt. Für einen Kreuzer weißes Brod eingeweicht, wieder ausgedrückt und mit feingeschnittenen Zwiebeln gedämpft; nun rührt man 2 Eier, Salz, Gewürz, Zitronenschaalen und Saft an das gehackte Fleisch, macht alles wohl untereinander, und behandelt die Pastete wie die vorhinbeschriebenen. Die Sauce wird warm gemacht, und mit der Pastete zu Tisch gegeben.

XII.

XII. Eier-, Milch-, Mehl- und andere Nebenspeisen.

273. Weiche Eier zu sieden.

Hiezu gehören frische Eier, diese werden mit kaltem Wasser zum Feuer gesetzt. Wenn das Wasser zu sieden anfängt, so nimmt man sie heraus, und giebt sie gleich zu Tisch.

274. Frikasirte Eier.

Man siedet frische Eier hart, schneidet das Weiße fein, und läßt den Dotter ganz. Hierauf dämpft man vier geputzte und länglicht geschnittene Champignons und etwas feingeschnittenes Petersilienkraut in Butter, streut einen Löffelvoll Semmelmehl darein, und füllet es mit Fleischbrühe auf. Dann kommt Pfeffer und Muskatenblüthe daran, legt die Eier in die Sauce, und läßt sie nur ein wenig kochen. Vor dem Anrichten zerrührt man drei Eiergelb, mit dem Safte von einer Zitrone, richtet die Frikassen an, legt die abgezogenen Eierdottern darüber und trägt sie warm auf.

275. Gerührte Eier.

Man zerrührt 8 Eier mit einem Quart süßen Rahm, Salz, Pfeffer und feingeschnittenen Petersilienkraut. Dann läßt man 4 Loth Butter in einer Pfanne zergehen, und rührt die Eier über dem Feuer bis sie gestehen; nun werden sie ohne Verzug aufgetragen; was noch in der Pfanne zurück bleibt, läßt man gelb werden, und legt es mit einem Schäufelein auf das Angerichtete.

276 Gebackene Eier (Ochsen-Augen).

Man macht Schmalz in einem Pfännlein heiß, schlägt indessen ein oder zwei Eier in eine flache Theeschaale, streuet Salz und ein wenig Mehl darauf, und bäckt sie in heißem Schmalz schnell heraus. Man verfährt mit den übrigen eben so, nur muß man geschwind seyn, daß die Dottern weich bleiben.

277. Auflauf.

Acht Loth Butter werden wohl abgerührt, und 4 Löffelvoll Hefen und eben so viel Rosenwasser und Zucker, 8 Eier, 20 Loth Mehl, und ein wenig Salz zu einem Teig vereinigt. Dann wird derselbe in einem mit frischem Schmalz bestrichenen Schart gethan, etwas gehen lassen, und dann gebacken.

278. Ordinairen Auflauf zu machen.

Zu einer baierischen Maas süßer Milch nimmt man eine halbe Mas feines Mehl, rührt das

Mehl mit Milch, wie einen Spatzenteig, an, schlägt sechs frische Eier daran, klöppert den Teig mit den Eiern recht ab, salzt ihn ein wenig, und rührt die noch übrige Milch vollends dazu. Hierauf bestreicht man eine Bratpfanne dick mit Butter, schüttet die Masse darein, fügt etwas Butter dazu, und läßt ihn backen.

279. Schweitzer Auflauf.

Man läßt 6 Loth Butter in $\frac{1}{8}$ Maas Milch zergehen, rührt 7 Loth Mehl darein und trocknet den Teig ab; alsdann werden $3\frac{1}{2}$ oder 4 Loth Zucker mit 3 Eiern abgerührt, zu dem Teig gemischt, und auf ein mit Butter bestrichenes Blech hoch aufgetragen, und im Oefelein ganz langsam gebacken; er darf wohl $\frac{3}{4}$ Stunden backen. Man macht den Ofen zuerst nicht zu heiß, sonst geht er nicht so gut auf.

280. Auflauf von Erdbirn.

Man nimmt 6 bis 8 große Erdbirnen, siedet sie in gesalzenem Wasser weich; wenn sie geschält sind, werden sie mit einem Viertelpfund Butter in einem Mörser gestoßen, und mit 7 Eiern und etwas Salz angerührt. Nach und nach wird noch ein Quart süßer Rahm dazu gethan, ein Schart mit Butter bestrichen, das Angerührte dazu gefügt, und im Bratöfelein, oder zwischen unten und oben gelegten Kohlen gebacken. Man kann nach Belieben vor dem Einfüllen ein gutes $\frac{1}{8}$ Pfund

gerie-

geriebenen Parmesan oder Edamer Käß in den Teig rühren.

---

281. Hefen-Klöse.

Man thut eine Maas feines Mehl in eine Schüssel, rührt das Innere mit drei Eßlöffelvoll guter Bierhefen und etwas lauer Milch zu einem Dampf an, stellt die Schüssel in gelinde Wärme, und läßt den Teig gehen. Nun wird das Mehl mit dem Teig, nebst zwei Eiern und so viel lauer Milch angemacht, daß er in der Dicke wie ein Kuchenteig ist; nun wird er gesalzen, und so lange gearbeitet, bis sich derselbe vom Löffel ablöst, dann wird der Teig auf ein mit Mehl bestreutes Nudelbret gelegt, ausgewirkt und noch ein wenig gehen gelassen. Hierauf stellt man in einem Fußhafen gesalzenes Wasser zum Feuer, legt, wenn dieses siedet, die Klöse hinein, und bedeckt sie mit einer passenden Stürze; haben sie eine halbe Stunde gekocht, so werden sie behutsam umgewendet, und beim Anrichten mit einem Faden zerrissen.

282. Mehl-Klöse.

Man theilt einen Weck oder Semmel in kleine Stückchen, gießt siedende Milch darüber, und ist sie erkaltet, so seihet man die Milch vom Brod ab, rühret eine Maas schönes Mehl darunter, und würflicht geschnittenes und in Schmalz gerö-

stetes Brod, nebst einer in kleine Stückchen geschnittene Zwiebel, schlägt drei Eier daran, und macht den Teig etwas lehn zusammen, formirt dann Klöse daraus, und läßt sie in siedendem Wasser eine gute halbe Stunde kochen. Man kann auch etwas Grünes, als Körbleskraut rc. dazu nehmen.

283. Erdbirn-Klöse.

Man siedet 16 große Erdbirne weich, gießt das Wasser ab, schält sie sogleich, und läßt sie stehen, bis sie ganz kalt geworden sind; dann werden sie gerieben, vier Dreikreuzerwecke würflicht geschnitten, und in Schmalz schön goldgelb geröstet, und zu der Masse eine halbe Maas feines Mehl und drei Eier und gehörig Salz recht untereinander gerührt. Die Klöse werden mit den Händen Faustgroß formirt, und endlich in gesalzenem Wasser eine halbe Stunde lang gekocht. Man kann auch geröstete Zwiebeln darauf streuen.

284. Schwaben-Klöse.

Es wird ein Weck wie zu einer Suppe aufgeschnitten, ein Seidlein ganze Milch darüber gegossen, und also zugedeckt stehen gelassen; hernach 3 Eier eingeschlagen, ein halber Weck würflicht geschnitten und geröstet, eine halbe Maas schönes Mehl und 8 Loth Schmalz dazu genommen, von dem eingeweichten Brod die Milch ganz genau abgeseihet, das Ganze durcheinander gerührt, Klöse daraus gemacht, und eine halbe Stunde lang gesotten.

285. Griess-Klöse.

Man rührt einen halben Vierling Butter oder frisches Schmalz mit drei Eiern recht ab; nachdem salzt man den Butter, aber nicht zu stark, rührt so viel Gries daran, daß der Teig fast noch läuft, läßt ihn eine gute halbe Stunde stehen und anziehen, und macht indessen Fleischbrühe oder gesalzenes Wasser siedend; legt zur Probe ein Klöslein darein, und wenn es nicht zerfährt, läßt man sie alle nachfolgen, und so eine gute halbe Stunde zugedeckt kochen. Die Klöslein werden klein formirt.

286. Milch-Klöschen.

Man rührt $\frac{1}{4}$ Pfund Butter leicht ab, reibt von zwei Semmeln das Innere, rührt es an den Butter und thut ein wenig Salz hinein. Nun werden drei Schoppen Milch siedend gemacht, und aus dem Teig kleine runde Klöschen verfertigt und in die siedende Milch hineingelegt. Sollten die Klöschen zerfallen, so wird ein wenig feines Mehl an den Teig gerührt. In die Milch kann man auch ein paar Stückchen Zucker thun, und wenn die Klöschen eine Viertelstunde gekocht haben und fertig sind, werden zwei Eierdottern an die Milch gerührt und gleich angerichtet.

287. Briess-Klöschen.

Man sondert von 2 Wecken die Brosamen ab, läßt ein Seidlein Milch mit einem Schnitten Butter

ter sieden, und überschüttet das Brod damit; nachdem es weich geworden, werden kleingehackte Brieße unter das Brod gerührt, mit 8 Eiern angemacht, ein wenig Muskatenblüthe und Cardamomen, Pistazien und kleingeschnittene Zitronenschaalen hineingethan, alsdann aus der Masse Klößlein gemacht, und ½ Stunde in Fleischbrühe gesotten; dann sind die Brieß-Klößchen fertig.

---

288. Aepfel-Kuchen.

Man nimmt eines Ey groß Schmalz, rührt 3 Eier daran, und fügt drei Handvoll Semmel- und anderes Mehl, nebst ein halb Seidel Milch, dünn geschnittene Aepfel und Zucker nach Belieben dazu. Die Masse wird dann in einem mit Schmalz bestrichenen und mit Mehl bestreuten Schart herausgebacken.

289. Schwarzer Brod-Kuchen.

Es wird schwarzes Hausbrod gerieben, in einem mit Butter bestrichenen Schart gethan, dünngeschnittene Aepfel, Zimmt und Zucker dazu, und so gebacken.

290. Eierkuchen in einer süßen Sauce.

Es wird die äußere Rinde von 4 Kreuzer-Wecken abgerieben, dann die Brosame dünn geschnitten, und mit einem guten Quart siedender Milch angebrüht. Indessen stößt man eine Handvoll abgezo-

gezogene Mandeln ganz klein, rührt sie mit einem halben Vierling Zucker und 8 Eiern an, fügt nach Belieben Weinbeere, Zimmt und kleingeschnittene Zitronenschaalen bei. Zuletzt rührt man das angebrühte Brod ganz locker hinein, macht Schmalz in einer Pfanne heiß, gießt den Teig hinein, und läßt ihn auf beiden Seiten auf Kohlen langsam eine Stunde ausbacken. Man macht hernach eine Wein-, Weichsel- oder Hiefen-Sauce dazu, richtet sie darüber an, und läßt den Kuchen ein wenig damit aufkochen.

291. Eierkuchen- (Platz).

Zu einem Eierkuchen für sechs Personen nimmt man um 4 Kreuzer weißes Brod, theilt es in dünne Suppenschnitten, salzt es, gießt einen Schoppen Milch darüber, und läßt beides eine Zeitlang stehen. Dann zerrührt man 8 Eier und gießt sie an das eingeweichte Brod, rührt alles wohl durcheinander, und bäckt es in einer eisernen Pfanne. Wenn der Kuchen auf einer Seite gelb gebacken ist, wird er behutsam umgewendet, und auf der andern Seite das nemliche befolgt.

292. Fleisch-Kuchen.

Man hackt die Nieren mit dem Fleisch, fügt einen geriebenen Weck, halb geröstet und halb trocken, nebst 6 Eiern und einen Seidel Milch, Muskatenblüthe und kleingeschnittenen Zitronenschaalen dazu, und bäckt die Masse in einem mit

Butter

Butter bestrichenen und mit Brod bestreuten Schart heraus.

293. Kaiser-Kuchen.

Von drei Kreuzer-Wecken wird die äußere Rinde abgerieben, und das Innere in Wasser eingeweicht; dann stößt man ein Viertelpfund abgezogene Mandeln recht fein, rührt sie mit einem Viertelpfund Zucker und 6 Eierdottern ab. Fügt das fest ausgedrückte weiße Brod, nebst geschnittenen Zitronenschaalen und Zitronat mit bei, und rührt alles wohl durcheinander. Nun schlägt man das Weiße von den Eiern zu einem Schnee, rührt es mit einer kleinen Handvoll Weinbeere auch dazu, füllt es in einen Gogelhopfschart, und läßt ihn in einem Backofen langsam backen.

294 Nieren-Kuchen.

Man weicht für ohngefähr 4 Kreuzer Brod in Milch, drückt es nachher aus, rührt dann vier Eier darunter, und fügt ½ Pfund klein würflicht geschnittene Nierenstollen, Weinbeere, Zucker und etwas Mandeln dazu; hierauf wird das Ganze in einem mit Schmalz und Brod bestreuten Schart herausgebacken.

295. Pfannenkuchen mit Aepfeln.

Man verfertigt einen Teig wie zu den gewöhnlichen Pfannenkuchen, nimmt anstatt des Salzes einen Löffelvoll Zucker. Schälet drei Aepfel und schneidet sie zu ganz kleinen Stückchen, rührt

rührt sie an den Teig, und bäckt sie wie die andern Pfannenkuchen. Sobald einer fertig ist, wird Zucker und Zimmt darauf gestreut, und so fortgefahren, bis alle gebacken sind.

296. Pfannenkuchen (Omelette).

Man nimmt zu vier Personen zwei Rührlöffelvoll feines Mehl, nebst ein wenig Salz, rührt es mit süßer Milch glatt an, schlägt 6 bis 8 Eier darein, verdünnt es mit noch ein wenig süßer Milch, macht in einer Pfanne Schmalz heiß, und gießt so viel von dem Teig darein, daß der Kuchen halben Fingersdick wird. Wenn er auf der einen Seite gelb gebacken ist, so wird er umgewendet und eben so gebacken; dann stellt man ihn in die Wärme und fährt fort, den übrigen Teig vollends heraus zu backen.

297. Küchlein von Kalbsbraten.

Es wird weißes Brod in Milch eingeweicht, ausgedrückt, und mit ein wenig feingeschnittenen Schalotten in Butter gedämpft; ferner rührt man ein Ey daran, und läßt das Ganze noch fort dämpfen. Das Fleisch vom Braten wird indessen kleingehackt, und an das Gedämpfte mit noch ein oder zwei Eier gerührt, Salz und Muskatenblüthe daran gethan, und Küchlein daraus gebacken.

298. Spatzen.

Man nimmt 1½ Maas Mehl, für 5 bis 7 Kreuzer weißes Brod, dieses in Wasser geweicht

und heraus auf das Mehl geballt; dann nach Belieben Zwiebel genommen, diese in $\frac{1}{4}$ Pfund Schmalz geröst und auf das Brod herum gegossen, Salz und Pfeffer darauf gestreut, 5 bis 6 Eierdotter dazu geschlagen, etwas lehn zusammen gemacht, in gesalzenes Wasser eingelegt, und beim Anrichten mit geröstetem Brod bestreut.

299. Gute abgerührte Spatzen.

Man nimmt $\frac{1}{4}$ Pfund Schmalz, rührt es zu einem Faum ab, schlägt 4 Eier darein, und rührt durch einen Seiher höchstens eine Maas Mehl dazu, bis es die gehörige Dicke bekommen hat, und läßt ein Seidlein guten Rahm darauf folgen. Das Wasser, worin die Spatzen gesotten werden, wird gesalzen, und wenn es strudelt, so werden die Spatzen mit einem Löffel hinein gethan, sie dürfen aber nicht über eine halbe Viertelstunde sieden, sonst werden sie spundig; auch muß man sich eines Stollhafens dazu bedienen.

300. Goldschnitten.

Von länglicht geformten Milchbroden wird die äußere Rinde abgerieben, der Länge nach voneinander geschnitten, und aus jedem Theile wieder drei Schnitten gemacht. Dann werden Eier verkloppert. Zu einem Kreuzer Brod nimmt man zwei Eier und eine Theetasse voll Milch, läßt die Schnitten darinnen weichen, macht Schmalz in einer Pfanne heiß, legt die Schnitten

mit

mit einem Schäufelein behutsam ins heiße Schmalz, und bäckt sie auf beiden Seiten gelb.

301. Papagalla.

Man schneidet Eierbrod in Plätzen, tunkt es in Eier und bäckt es aus Schmalz; dann legt man es in ein Kastrol, thut geschnittene Pomeranzen und Zitronat, eingemachte Hiefen, Brunellen, Weinbeere, Rosinen, Feigen und Mandeln hinzu, gießt süßen Wein darüber, läßt es miteinander kochen, daß es eine dicke Sauce bekommt, richtet es dann auf eine Schaale an, und speißt es kalt oder warm.

302. Puding.

Man reibt von 6 bis 8 Kreuzer'-Broden die Rinde ab, schneidet das Innere in Schnitten, gießt ein Seidel Kern darüber, fügt 6 Loth Butter, 4 Loth Zucker, 6 Eier, Rosinen und Weinbeere nach Belieben dazu, umfaßt die Masse in eine mit Butter bestrichene Serviette, und läßt sie darinnen 1 ½ Stunde sieden. Hiezu kann eine Wein-, Zitron- oder Hiefen-Sauce genommen werden.

303. Englischer Puding mit einer Wein-Sauce.

Man schneidet von 4 bis 5 Mundsemmeln die Rinde ab, und weicht die Brosamen in Milch ein. Indessen rührt man 12 Loth Butter recht gut ab, und thut nach und nach 12 Eier-

dottern

dottern hinzu. Nun wird das eingeweichte Brod wohl ausgedrückt, ¼ Pfund Weinbeere, ¼ Pfund kleingestoßener und auf Zitronenschaalen abgeriebener Zucker hinzugefügt, auch etwas feines Mehl hinein gestreut, dann mit der abgerührten Butter und dem Schnee von 6 Eierweiß langsam vermengt. Indessen wird eine Serviette wohl mit Butter bestrichen, in eine Schüssel gelegt, obiger Teig darauf gegossen, und die Serviette mit einer Schnur zugebunden, doch nicht zu nahe am Teig; dann in einem Hafen mit siedendem Wasser gethan, und eine gute Stunde lang kochen lassen. Während dieser Zeit macht man folgende Wein-Sauce: Nimm 8 Eierdottern und rühre sie in einer halben Bouteille gelben Wein wohl ab, thue ein Stück Zucker, auch den Saft von einer halben Zitrone hinzu, lasse das Ganze auf einer Gluth, unter beständigem Quirlen zusammen gehen; wenn es schäumt und dicklicht wird, nimmt man es vom Feuer. Hat der Puding hinlänglich gekocht, wird er aus der Serviette genommen, mit länglicht geschnittenen Mandeln besteckt, obige Sauce darüber gegossen, und zur Tafel gebracht.

304. Sago-Puding.

Man nimmt ½ Pfund Sago, brüht ihn mit siedendem Wasser an, damit er aufschwelle, oder läßt ihn einen Wall aufthun, seihet dann das Wasser davon ab, rührt 6 bis 8 Eier daran, und wenn man will, etwas Rahm, Zucker und Zimmt,

und

und so in einem mit Butter bestrichenen Schart herausgebacken.

305. Compot zu machen.

Man schneidet einen oder zwei Wecke plätzeweis, tunkt sie in Eierdottern und bäckt sie in Schmalz heraus; ferner nimmt man eine Flasche guten rothen oder weißen Wein, läßt selbigen, nebst einen guten Stück Zucker in einem Kaserol mit Zitronat, Pommeranzenschaalen, Rosinen, Weinbeeren, Mandeln und mit dem gebackenen Brod ganz dicklicht sieden, richtet das Compot auf die Schüssel an, und streut Zucker und Zimmt darauf.

306. Dampfnudeln in Milch.

Man nimmt zu einem Pfund Mehl 6 Loth Butter, rührt ihn mit zwei Eiern stark ab, dann wird das Mehl, nebst zwei Löffelvoll guter Bierhefe und Salz zu dem wohl abgerührten Butter gethan, dieses mit lauer Milch angemacht, daß der Teig wie ein dicker Spatzenteig ist. Dann muß er geklopft werden, bis er sich vom Löffel abschält, hernach wird er in die Wärme gestellt; wenn er nun halb gegangen ist, sticht man mit einem Löffel die Nudeln eines Hühnereies groß auf ein Nudelbret, das mit Mehl bestreut ist, heraus, und läßt sie noch einmal gehen. Alsdann bestreicht man einen Dampfnudelschart oder irdenes Geschirr dick mit Butter, setzt die Nudeln hinein, gießt siedende Milch darüber, doch so,

daß sie nicht über die Nudeln geht. Stellt das Geschirr auf Kohlen, deckt es zu, und legt auf den Deckel auch Kohlen, damit sich die Nudeln schön aufziehen. Wenn sie fertig sind, giebt man sie mit Milch, worin Zucker und ein Stückchen Zimmt gesotten worden ist, zu Tisch.

307. Dampfnudeln mit Krebse.

Zu diesen wird der Teig, wie vorhin beschrieben wurde, gemacht. Dann nimmt man 25 kleine Suppenkrebse, siedet sie in gesalzenem Wasser, bricht sie aus, behält die Krebsschwänze zurück, und stößt die Schaalen, auch funfzehn abgezogene Mandelkern, röstet die Schaalen mit einem Vierling Butter schön roth, preßt dann den Butter durch ein Tuch, gießt eine halbe Maas Milch an die Schaalen, thut die Mandeln dazu, läßt alles eine Viertelstunde lang kochen, und seihet es durch ein Tuch. Wenn die Nudeln ausgestochen und gegangen sind, bestreicht man das Geschirr mit Krebsbutter, gießt von der Krebsmilch dazu, läßt sie auf Kohlen siedend werden, und legt die Nudeln darein, deckt das Geschirr zu, giebt oben Kohlen darauf, und läßt sie backen. Wenn sie fertig sind, so sticht man sie auf eine Schüssel heraus, legt die Krebsschwänze zwischen die Nudeln, die Krebsmilch wird besonders beigestellt. Diese muß jedoch vorher auf folgende Art verfertigt werden. Man nimmt die noch übrige Krebsbutter, einen Löffelvoll Mehl, zwei Eierdottern

und Zucker, rührt es mit der Krebsmilch an, thut Zimmt darein, und läßt es unter beständigem Umrühren aufkochen.

308. Böhmische Dampfnudeln.

Es wird in einer Schüssel mit einem Maas Mehl, 3 Löffelvoll Hefen und ⅛ Maas Milch ein Dampf angemacht und so gehen gelassen. Wenn er gehörig aufgelaufen ist, werden 4 Eier in einem Viertelpfund Butter untereinander gewirkt, Laiblein daraus gemacht, und in einem Schart, worinnen ⅛ Pfund Butter zerlassen worden, gelegt. Hierauf werden sie in dem Oefelein gebacken, und bevor sie vollends fertig sind, wird ein Seidlein heiße Milch darüber gegossen.

309. Wiener Dampfnudel.

Man nimmt eine Maas schönes Mehl, 2 Löffelvoll Hefen und ⅛ Maas Milch, macht einen Dampf davon an, und läßt ihn so gehen. Hierauf werden 6 Loth Schmalz und 3 Eier dazu gesetzt, der Teig ausgewirkt, in 8 Stücken getheilt und so neuerdings aufgehen und dann im Oefelein eine Weile backen lassen. Bevor nun die Nudeln völlig fertig sind, legt man sie in 4 Loth Schmalz und ein Seidlein heiße Milch, deckt sie wieder zu, und läßt sie noch eine halbe Stnnde backen.

310. Koch von Hiefen-, Stachel- und Hohlbeer-Sulzen.

Man nimmt 16 Loth Sulzen, schlägt 8 Eiweiß nach und nach zu Schaum, rührt sie so lange an die Sulzen, bis sie so fest als der Quitten-Schnee geworden ist, dann streicht man es auf eine blecherne Schüssel und läßt es backen.

311. Aufgelaufener Aepfel- oder Quitten-Koch.

Man nimmt Borsdörfer Aepfel oder Quitten, bratet sie weich, treibt hernach 15 Loth Mark durch ein Haarsieb, rührt 12 Loth Zucker mit Mark wohl ab, und schlägt 8 Eierweiß zu festem Schaum; diese darunter gerührt, auf einer blechernen Schüssel gebacken, und mit Zimmt und Zucker bestreut. — Die Schüssel darf jedoch mit nichts Fettem bestrichen werden, sonst fällt die Masse zusammen.

312. Kirschen- oder Weichsel-Koch.

Koche dürre oder auch frische saure Kirschen in Wein ab, schlage sie durch einen Seiher, rühre 6 Eierdottern daran, so wie auch $\frac{1}{4}$ Pfund geriebenen Zucker, und etwas gestoßenen Zimmt; bestreiche einen Schart mit Butter, lege länglich geschnittene und in Schmalz geröstete Semmel-Schnitten darein, gieße den Kirschen-Koch darüber, und lasse es so langsam backen.

313.

313. Zitronen - Koch.

Sechs Zitronen werden auf Zucker abgerieben, rein abgeschält, in Plätzchen geschnitten und von den Kernen gereiniget, in Wein klein zerrührt, und durch einen Seiher getrieben. Zu diesem Saft wird ½ Pfund Zucker, samt den auf den Zitronen abgeriebenen, gethan, auch ¼ Pfund ganz klein geschnittene Mandeln, und in einem steinernen Gefäße auf Kohlen zu einer Sulze gekocht. Ist diese erkaltet, so werden 8 gut geschlagene Eierdottern hinzugethan, so wie auch das zu Schnee geschlagene Eierweiß. Um dieser Masse mehr Bestand zu geben, kann man etwas geriebenes Eierbrod damit vermengen. Das Ganze wird dann in einem Schart gegossen, der mit Butter bestrichen und mit etwas feinem Semmelmehl bestreut wurde, und gehörig gebacken.

314. Grieß - Koch.

Man läßt ⅛ Pfund Grieß dick kochen, fügt einen Vierling Butter, 3 ganze Eier, 2 Dottern, 2 Handvoll gestoßene Mandeln und 4 Loth Zucker dazu, rührt alles während einer Stunde wohl untereinander, und läßt es in dem Schart backen, in welchem der Grieß-Koch zu Tisch getragen wird.

315. Kinds - Koch.

Man nimmt eine Maas Milch, eine Viertelmaas Mehl, ein Viertelpfund Butter, zerreibt Zucker auf einer Zitronenschaale, thut deren Saft

dazu, und rührt 10 Eier mit dem Ganzen eine halbe Stunde lang wohl ab, dann wird es in einem mit Butter bestrichenen Schart gebacken.

316. Krebs-Koch.

Man nimmt ½ Pfund ausgekörlte Krebse, hackt eine in Milch eingeweichte Semmel darunter, mit 4 Loth gestoßenen Mandeln, 4 Eierdottern und ein Vierling abgerührten Krebsbutter; dieses alles eine halbe Stunde untereinander gearbeitet, und in einem mit Krebsbutter bestrichenen Schart herausgebacken.

317. Semmel-Koch.

Sechs Löffelvoll Mehl werden mit 1½ Seidlein Milch und 6 Eiern abgerührt, für einige Kreuzer Brod kleingeschnitten, ein wenig Butter darauf gelegt, und in einer Bratpfanne, worinnen ein wenig Schmalz seyn muß, gebacken.

318. Reis-Koch.

Wenn ein halb Pfund Reis geklaubt und rein gewaschen ist, so wird er in einer Schüssel mit siedendem Wasser angebrüht, und so lange stehen gelassen, bis das Wasser lau geworden ist, wo es dann abgegossen, und der Reis in drei Schoppen siedender Milch dick gekocht wird. Ist er kalt, so rührt man ein Viertelpfund Butter leicht, und thut nach und nach 7 Eierdottern daran, wozu noch 4 Loth Zucker und etwas gestoßener Zimmt kommt. Unterdessen wird eine Handvoll Weinbeere in einem kleinen Geschirr in Wasser gekocht,

dann

dann in einem Seiher gethan, damit sie ablaufen, nebst kleingeschnittenen Zitronenschaalen sammt dem gekochten Reis zu dem Butter gerührt, das Weiße von den 7 Eiern zu Schnee geschlagen, und leicht darunter gerührt. Nun bestreicht man einen Schart mit Butter, füllt die Masse ein, und bäckt sie in einem Bratöfelein.

---

319. Mus (Brei) von feinem Mehl.

Man rührt Mehl mit kalter Milch an, und läßt sie mit einem Stückchen Butter unter beständigem Umrühren kochen. Soll der Brei verbessert werden, so werden ein Paar Eier und auf Zucker abgeriebene Zitronenschaalen dazu gefügt. Der Brei wird nicht gesalzen.

320. Aepfel-Mus (Brei).

Man schälet die Aepfel, schneidet sie zu Schnitzen, stellt sie mit einem Stückchen Butter, nebst einem Gläschen Wein auf Kohlen, und läßt sie weich dämpfen. Alsdann werden zwei Löffelvoll Semmelmehl mit ein wenig Butter geröstet, und nebst Zucker, gestoßenen Zimmt und Weinbeere an das Mus gethan, und eine halbe Stunde zusammen gekocht.

321. Grieß-Mus (Brei).

Zu einer Viertelmaas Grieß wird in einer Pfanne 1¼ Maas Milch siedend gemacht, der

Grieß nach und nach hinein gethan; dann läßt man das Mus unter beständigem Umrühren nebst Salz und einem Stückchen Butter kochen. Man kann den Grieß auch in Fleischbrühe kochen.

322. Mandel-Mus (Brei).

Man nimmt ein Pfund Mandeln, stößt sie klein, und läßt süße Milch, Zucker und ein wenig Rosenwasser darauf folgen; dann rührt man einen oder zwei Eierdottern mit Butter daran, und läßt die Masse unter fleißigem Umrühren kochen.

323. Pflaumen-Mus (Brei).

Die Pflaumen werden, wenn die Kerne heraus sind, in den Kessel gethan, und bei einem ziemlichen Feuer, unter beständigem Umrühren, (denn sonst brennen sie an) ohne Wasser abgesotten. Das Sieden währet ohngefähr 1 ½ Stunde, oder bis sie dünne und klar genug sind. Alsdann werden sie herausgenommen, und durch ein recht klares Sieb getrieben, damit die Hülsen alle zurückbleiben. Nachdem kehren sie wieder in den Kessel zurück, und werden so lange bei gelindem Feuer, unter beständigem Umrühren gesotten, bis das Mus gehörig dicke und stark geworden ist. Hierauf folgen, nach Belieben, kleingeschnittene und dürre Zitronenschaalen, wozu einige ganze Nelken, und eine Handvoll grüne welsche Nußschaalen in großen Stücken wohl untereinander gerührt werden (denn diese machen das Mus

schön schwarz) die Nußschaalen müßen aber, wenn es fertig ist, so viel als es möglich seyn kann, wieder herausgesucht, und weggethan werden. Es ist nöthig das Mus dick zu sieden, sonst würde es sich nicht halten.

324. Reis-Mus (Brei).

Man nimmt ein halb Pfund Reis, wäscht ihn aus warmem Wasser, und setzt ihn in einem Fußhafen mit lauem Wasser zum Feuer. Wenn nun der Reis eine Viertelstunde gekocht hat, so wird das Wasser ab- und siedende Milch daran gegossen. Eine Stunde vor dem Anrichten rührt man einen Löffelvoll Mehl mit einem oder zwei Eierdottern und ein wenig kalter Milch an, und rührt es, nebst Salz und einem Stückchen Butter in den kochenden Reis. Bei dem Anrichten wird gestoßener Zucker mit Zimmt vermischt darauf gestreut.

325. Schüssel-Mus (Brei).

Man kleppert 6 Eier wohl ab, rührt eine Maas Rahm darunter, thut ein wenig Zimmtwasser, gestoßenen Zimmt und Zucker darein, schüttet es in eine Schüssel, streut Zucker und Zimmt oben darauf, stellt es auf recht heißes Wasser, das oben und unten mit Kohlen gehitzt wird, deckt es mit einer Stürze zu, und läßt es so bräunen.

326. Semmel-Mus (Brei).

Man nimmt 4 Eier, ⅛ Maas süßen Rahm, schlägt es in einem Hafen wohl untereinanter, zerrührt 1½ Loth Zucker und etwas geriebene Zitrone mit einem Löffelvoll Mehl, vereinigt das Ganze in einer Pfanne, und läß es bei gelindem Feuer backen.

XIII. Die vorzüglichsten und besten Bäckereien.

327. Aepfelküchlein.

Hiezu nimmt man von der besten Sorte Backäpfel, schält und zertheilt sie zu halben Fingersdicken Scheiben, und löst das Kernhaus heraus. Der Teig wird auf folgende Art gemacht: Zu 6 großen Eßlöffelnvoll Mehl wird einer welschen Nuß groß Schmalz heiß gemacht, dieses an das Mehl gegossen, und recht untereinander gerührt, dann wird das Mehl mit zwei Eiweiß und weißem Bier, welches warm gemacht wird, zu einem Teig, in der Dicke wie ein Omelettenteig, angerührt. Hierauf werden die Scheiben in den Teig eingetunkt, und aus heißem Schmalz nicht

zu schnell gebacken. Nachdem legt man die Küchlein auf Brodschnitten, damit diese das Fett anziehen, wie solches bei allem in Schmalz Gebackenen zu beobachten ist. Vor dem Auftragen bestreut man die Aepfelküchlein mit Zucker und Zimmt.

328. Augsburger Butter-Ringel.

Man nehme ein halb Maas guten Rahm in eine Kasserole, und thue $1\frac{1}{4}$ Pfund gute ausgewaschene Butter hinein, setze es auf das Feuer, und rühre so lange, bis die Butter zergangen ist. Wenn es wieder lauwarm ist, so rührt man $\frac{1}{4}$ Maas gute Hefen, etwas geriebene Muskatennuß, das Abgeriebene einer Zitrone, zwei Eier und zuletzt zwei Pfund feines Mehl hinein. Der Teig wird mit einem hölzernen Löffel so lange geschlagen, bis er sich ablöset und so steif wird, daß man auf dem Tische runde Ringel davon machen kann. Diese legt man auf ein mit Butter bestrichenes Papier belegtes Backblech, läßt sie gehen und bestreicht solche vor dem Backen mit Eierdotter, worunter man etwas Rahm und zerlassene Butter geschlagen, bestreut sie mit Zucker und Zimmt, und bäckt sie wie Kollatschen.

329. Erlanger Kaffee-Brod.

Man siedet ein halb Seidel Wasser in einer messingnen Pfanne, mit $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter und eine Maas Mehl hinein gezettelt, und unter stetem Rühren so lange kochen lassen,

bis

bis sich der Teig ablöst, alsdann in eine Schüssel gelegt und vollends ausgekocht. Dann 16 Eier, eines auf das andere hineingeschlagen, wohl umgerührt, bis es Blasen giebt, mit einem halben Löffelvoll Häuflein gemacht, auf das Blech gesetzt und so gebacken.

330. Fastnachts-Küchlein.

Man salzt ein Pfund feines Mehl, und macht es mit zwei Eier, zwei Löffelvoll guter Bierhefe und lauer Milch, auch eines Hühnereies groß zergangener Butter in einer Schüssel zu einem Teige an, der in der Dicke wie ein Spatzenteig seyn muß. Dieser Teig wird nun geklopft, bis er sich vom Löffel schält, dann läßt man ihn zugedeckt in der Wärme gehen. Nun wird er ausgewirkt, der Platz zwei Messerrückendick ausgewörgelt, und mit einem Backrädlein oder Messer zu gleichen viereckigten Stückchen geschnitten. Alsdann legt man die Küchlein auf ein Brett, damit sie noch ein wenig gehen, und bäckt sie in heißem Schmalz heraus; während dem Backen muß man die Pfanne immer ein wenig schütteln, wodurch sie um so leichter auflaufen.

331. Abgerührter Gogelhopfen.

Man rührt ein halb Pfund Schmalz oder Butter bis zu Schaum, und nach und nach 8 Eier daran. Gießt eine Theetasse voll warmer Milch hinzu, nebst der abgeriebenen Schaale von einer Zitrone, zwei Eßlöffelvoll guter Bierhefen,

zwei

zwei Löffel voll Zucker, ein halbes Pfund feines Mehl und ein Viertelpfund Stärkmehl, rührt dieses zusammen, bis der Teig Blasen giebt, füllt einen mit Butter bestrichenen und mit Semmelmehl bestreuten Schart, doch nicht zu voll, damit er gehen kann, und bäckt ihn dann in guter Hitze.

332. Biscuit-Gogelhopfen.

Man rührt 9 Loth Butter 1 ½ Stunde, bis der Butter so leicht wie ein Eierschnee ist; dann werden 10 Eier dazu gerührt nebst 18 Loth Mehl. So oft ein Ei an den Butter geschlagen wird, wird auch ein Löffelvoll Mehl dazu gerührt. Dann werden drei Loth gestoßener Zucker und die Schaale von einer Zitrone, auf Zucker abgerieben, und zwei Eßlöffelvoll dicke Bierhefe dazu gethan, alles recht untereinander gerührt, und in einem mit Butter bestrichenen und mit Semmelmehl bestreuten Gogelhopfen-Schart gefüllt, den Teig gehen lassen, und gebacken.

333. Eingewickelter Gogelhopfen.

Man nimmt 10 Loth Schmalz, Hefen und Milch nach Gutdünken, rührt es mit 3 Eiern und 2 Dottern ab, setzt 2 Loth Zucker und 1 ¼ Maas Mehl dazu. Dann kommt der Teig auf das Nudelbret, woraus ein länglichter Platz formirt wird, bestreicht ihn dann mit Schmalz, und streut ⅛ Pfund Zucker, ⅛ Pfund Weinbeer, ¼ Pfund gehackte Mandeln, etwas Zimmt und eine geriebene Zitrone darauf, wickelt ihn wie eine Rolle zu-

sammen, und thut ihn endlich in einem mit Schmalz bestrichenen und mit geriebenen Brod bestreuten Schart, läßt den Teig eine Stunde lang gehen, und endlich gemächlich backen.

334. Hanover-Kuchen.

Von einer Maas Mehl wird ein Dampf gemacht, ein halb Pfund Schmalz mit vier Eiern abgerührt, und mit dem gegangenen Dampf vereinigt. Alsdann zwölf Loth Rosinen und Weinbeer, mit Zimmt und Zitronschaalen in Wein gekocht, Zitronat und Pommeranzenschaalen klein geschnitten und an die Fülle gethan. Alsdann wird der Teig ausgewörgelt, in der Mitte muß er aber etwas dicker seyn als außen; dann wird neben herum die Fülle drei Finger breit, und eben so breit ein Rand von Teig darauf gelegt, mit Eier bestrichen, und kleingeschnittene Mandeln, nebst gestoßenen Kandiszucker darauf gestreut. Dann stellt man ihn an einen warmen Ort, bis er recht stark gegangen ist, und läßt ihn in einem Ofen backen.

335. Kuchen von frischen Johannisbeeren.

Hiezu wird ein Mandel-Butterteig verfertigt. Man nimmt ein Viertelpfund feines Mehl, in eine Schüssel, reibt 12 Loth Butter mit dem Mehl ab, stößt 8 Loth abgezogene Mandeln fein, und eben so viel Zucker, fügt beides zu dem Abgeriebenen, macht den Teig mit drei Eiern an, wörgelt

gelt ihn Messerrückendick aus, und belegt ein Blech mit einem Rande damit. Zur Fülle zupft man eine halbe Maas Johannisbeere ab, bestreut sie mit gestoßenen Zucker, und läßt sie eine Stunde stehen. Alsdann werden 6 Eier klar zu Schaum geschlagen, ein Viertelpfund gestoßene Mandeln, und eben so viel Zucker dazu gethan, und der Teig so lange geschlagen, bis er recht dick geworden. Nun werden die Johannisbeere auf den oben erwähnten Mandelbutterteig gelegt, der Mandel-Schnee herumgegossen, und der Kuchen gebacken.

336. Kirschen- oder Weichsel-Kuchen mit Butterteig.

Man macht den mürben Butterteig, wie Nr. 335 beschrieben wurde, belegt ein Blech mit einem Rande, das zuvor mit Butter bestrichen, damit aus. Hierauf werden die Kirschen abgezupft, gewaschen, und wenn sie wieder abgetrocknet sind, auf dem Teig herum gelegt, daß eine an der andern zu liegen kommt. Dann läßt man ein kleines Stückchen Butter zergehen, rührt drei Eier darein, gießt ein Gläschen süßen Raum daran, kloppert es recht durcheinander, und schüttet es auf den Kirschen herum.

337. Gefüllte Maul-Taschen.

Man nimmt ¼ Maas Mehl, ¼ Pfund Butter, ein Ey, und das Gelbe von einem Ey, ein Löffelvoll Wein, und etwas Salz; dies alles zusammen-

mengewirkt und über Nachts im Keller gestellt. Zu der Fülle werden 4 Eier wohl abgeschlagen, ¼ Pfund Zucker, ¼ Pfund klar gestoßene Mandeln, und eine Zitrone hineingerieben. Der Teig wird viereckigt und so dünn als möglich ausgewölgert, dann kommt die Fülle in der Mitte hinein, und die vier Eckspitzen werden mit Butter bestrichen, übergeschlagen, in der Mitte etwas eingedrückt, mit einem Eyerdotter bestrichen, und endlich gebacken.

Der Teig muß schnell zubereitet, auch darf er nicht öfter zusammengelegt werden, sonst blättert er sich nicht so schön. Der Butterteig aber muß öfter überschlagen werden.

338. Rahmküchelchen.

Ein halb Pfund Butter wird mit vier ganzen Eiern und vier Eiergelb zu Schaum gerührt, etwas Muskatenblüthe, ein Seidlein guter Rahm, und zuletzt drei Viertelpfund feines Mehl nach und nach dazu gethan. Diese Masse läßt man ohngefähr eine Stunde an einem kühlen Ort stehen, damit solche kalt und steif wird; dann nimmt man sie auf die Tafel, und sollte sie noch zu flüssig seyn, so kann man noch ein wenig Mehl darunter arbeiten, bis sie sich mit dem Backwelger so dick wie ein Messerrücken austreiben läßt. Alsdann sticht man mit einem blechernen Ausstecher runde Küchelchen, ohngefähr noch einmal so groß wie ein Laubthaler daraus, bestreicht sie mit

Rahm und Eierdotter, legt solche auf ein mit Butterpapier belegtes Blech, und bäckt sie hitzig. Sie müßen auflaufen und hohl werden. Sobald sie aus der Röhre kommen, bestreut man solche mit Zucker und Zimmt.

339. Reis-Tourte.

Ein halb Pfund Reis wird gewaschen und in Wasser einmal aufgekocht, dann mit einer Maas Wein ausquellen lassen, doch darf er nicht zerkochen noch weniger breiig werden, sondern die Körner müßen ganz bleiben. Auf ein halb Pfund Zucker werden vier Zitronen abgerieben und unter den verkühlten Reis gethan, auch kann man etwas Zitronat hinzufügen, dann auf die Tourte gestrichen und gebacken. Man kann auch den Reis in Milch kochen, ein Viertelpfund gute Butter hinzuthun, wenn solcher verkühlt, sechs Eierbottern darunter rühren, und nachdem man ihn auf die Tourte gestrichen, mit zerlassener Butter, worein man drei Eiergelb gerührt hat; begießen.

340. Aechter Speck-Kuchen.

Man rührt ein halb Pfund Schmalz, schlägt nach und nach 7 Eier daran, ferner zwei Becher Mehl, ½ Maas Hefen und eben so viel Kern, Weinbeere und Rosinen nach Belieben, ein wenig gesalzen, und im Schart oder auf dem Blech, welches aber mit Papier bedeckt und mit Schmalz bestrichen seyn muß, gehen lassen, nachher mit

einem

einem Eidotter bestrichen, Kimmel und Speck darauf gestreut, und in einem Ofen gebacken.

341. Sprützgebacknes oder Sprützkuchen.

Ein halbe Maas Wasser, ein Viertelpfund Butter, das Gelbe von einer Zitrone auf vier Loth Zucker gerieben, nebst einem Stück Zimmt, läßt man in einem Kasserole aufkochen, rührt drei Viertelpfund feingesiebtes Mehl hinein und fährt damit fort, bis der Teig so steif wird, daß er sich vom Kasserole ablöset, alsdann nimmt man solchen von dem Feuer weg und rührt, nachdem er verkühlt, nach und nach acht ganze Eier und vier Dottern hinein. Die Masse wird in eine Sprütze gefüllt, und wenn die Schmalzbutter recht heiß ist, so drückt man die Kuchen in die Runde hinein, bäckt sie schön hellgelb, legt sie auf Papier, und bestreut sie mit Zucker und Zimmt.

342. Schneeballen.

Hiezu wird ganz dieselbe Masse verfertigt, aber anstatt den Teig durch die Sprütze zu treiben, taucht man einen Löffel in die heiße Schmalzbutter und sticht damit so viel wie eine welsche Nuß von der Masse aus, und bäckt sie aus dem Schmalze unter öftern Herumrütteln, damit dieses nicht verbrenne, so geschwind wie möglich aus, und bestreut sie noch heiß mit Zucker und Zimmt.

343. Tabacksrollen.

Hiezu nimmt man geriebenen Butterteig. Die Fülle dazu wird auf folgende Art gemacht: Man läßt 8 Loth Rosinen und eben so viele Weinbeere mit einem Glas Wein kochen, bis sie keine Brühe mehr haben. Unterdessen werden 8 Loth gestoßene Mandeln, 2 Loth Zitronat, 2 Loth Pomeranzenschaalen, und die Schaale von einer Zitrone genommen, lezteres länglicht dünn geschnitten, und mit zwei Eiern angerührt, der Butterteig Messerrückendick ausgewörgelt, und die Fülle darauf gestrichen. Dann schneidet man Stückchen daraus, wie sie zu den Hölzern erforderlich sind, bestreicht das Holz mit Butter, wickelt den Teig darauf, umbindet jede Rolle mit Bindfaden, legt sie in siedheißes Schmalz, und läßt sie auf dem Holze schön backen. Wenn sie fertig sind, werden die Hölzer herausgezogen, und mit Zucker und Zimmt bestreut.

344. Gebrühten Teig zu machen.

Man läßt in einer messingenen Pfanne einen Schoppen Milch und einen halben Schoppen Wasser sieden, thut eines Eies groß Butter darein, und will man den Teig süß haben, auch ein Stück Zucker. Alsdann wird so viel Mehl darein gestreut, bis der Teig so dick wie ein Spatzenteig ist. Dann läßt man ihn auf dem Feuer unter stetem Umrühren abtrocknen, bis er sich von der Pfanne losschält. Hierauf legt man den Teig

in eine Schüssel, läßt ihn abkühlen, salzt ihn und schlägt so viel Eier daran, bis der Teig die erwünschte Dicke erhalten hat. Zu Sprützenkuchen und gebrühten Küchlein darf er nicht zu dünn gemacht werden. Zu gebrühten Strauben, auch Hollunderküchlein und gebackenen Kälberfüßen muß der Teig aber die gehörige Dünnheit bekommen, damit er durch den Straubentrichter laufen kann. Bei allen gebrühten Teigen werden die Eier in warmes Wasser gelegt.

345. Waffel-Küchlein.

Man nimmt ein Pfund Schmalz, rührt solches mit 12 Eiern und ¼ Pfund gestoßenen Mandeln recht schön ab; dann ein Pfund Mehl hineingesetzt, mit ein Seidel Kern dünne gemacht, gesalzen, und endlich gebacken.

346. Waffel-Küchlein.

Man nimmt ein Pfund kleinbereitete Mandeln, 6 Eierdotter und ein ganzes Ey, rühret die Mandeln damit wohl ab, zuckert es wohl, gießet ein Seidlein Kern und ein gutes Stück Butter, so zuvor im Kern zerlassen worden, daran; rühret so viel schönes Mehl hinein, daß er wie ein Straubenteig wird, läßt das dazu nöthige Blech warm werden, bestreicht es mit Butter, gießet den Teig mit einem Löffel darauf, und läßt ihn so auf einer Glut backen.

347. Waffeln mit Bierhefen.

Es wird ein halb Pfund Mehl mit zwei Löffelvoll dicker Bierhefe, Salz und lauer Milch angerührt, und in der Dicke wie ein gebrühter Teig angemacht, den man an einem warmen Ort aufgehen läßt. Inzwischen rührt man ein halb Pfund Butter recht stark ab, schlägt nach und nach 6 Eier daran, diese müssen aber vorher in warmes Wasser gelegt werden, damit der Butter sie leichter annimmt.

348. Weixel-Kuchen.

Man zerrührt ein halb Pfund Butter, schlägt 9 Eier nach und nach daran, und fügt 2 Löffelvoll Zucker, 2 Handvoll Weixel, und um 2 Kreuzer geriebenes Brod hinzu, wovon aber der mit Butter bestrichene Schart bestreut werden muß, dann langsam herausgebacken.

---

349. Zitronen-Torte.

Zu einer Torte mittlerer Größe, reibt man sechs saftige Zitronen auf Zucker ab, nimmt die dicke weiße Haut ganz davon weg, schneidet das Mark in Scheiben, nimmt die Kerne heraus, bringt das Mark und das Abgeriebene von den Zitronen in eine porzellainene Schüssel, nebst ½ Pfund geriebenen Zucker, eben so viel gestoßene Mandeln, ½ Loth gestoßenen Zimmt, 2 Loth Cedronat und Pommeranzenschaa-

len, beides fein geschnitten, mengt alles wohl untereinander, und läßt es über Nachts stehen. Dann wird ein Tortenblech, von welchem man den Rand abnehmen kann, mit Butter bestrichen, mit einem Mandel- oder andern Butterteig belegt, die Zitronenmasse darein gefüllt, ein ausgeschnittener Deckel oder ein schönes Gitter über die Torte gemacht, dieses mit Eier bestrichen, und in guter Hitze gebacken.

350. Kirsch- oder Weixel-Torte.

Es werden 1½ Pfund ausgekernte Weixeln mit ¾ Pfund Zucker wie zu einem Brei gekocht; dann werden 2 Loth Cedronat und eben so viel Pommeranzenschaalen, und die Schaale von einer Zitrone, alles fein und länglicht geschnitten, mit gestoßenem Zimmt und Gewürznägelein zu den Weixeln gerührt. Hierauf röstet man eine Handvoll Semmelmehl mit ein wenig Schmalz, stößt 8 Loth abgezogene Mandeln, nebst 4 Loth Zucker, klein, vermengt es mit dem Semmelmehl, und bestreut den Boden der Torte damit. Nun wird ein Mandelbutterteig auf ein flaches Blech gelegt, der Boden, wie schon vorhin erwähnt, mit den vermengten Semmelmehl bestreut, die Weixeln darauf gestrichen, und von dem Teig ein Gitter darauf gemacht, mit einem Ey bestrichen, Zucker und Zimmt darauf gestreut, und bei mittlerer Hitze gebacken.

351. Aepfel-Torte.

Hiezu wird Blätter-Butterteig (wie Nr. 261.) genommen, Messerrückendick ausgewörgelt, und auf ein mit Papier belegtes Blech ausgebreitet. Zur Fülle schält man 8 große Backäpfel, schneidet sie in Scheiben, legt sie mit so vielem Zucker als nöthig ist, um die Aepfel süß zu machen, in einem Fußhafen, gießt ein Glas Wein, nebst 4 Loth Rosinen und eben so viel Weinbeer, etwas Zitronenschaalen, auch gestoßenen Zimmt dazu, und läßt es zusammen auf Kohlen dämpfen, bis die Aepfel weich sind; wenn die Fülle erkaltet ist, wird sie auf den Teig gestrichen, doch so, daß er neben herum zwei Finger breit leer bleibt, wörgelt den Teig zum Deckel aus, schneidet Blumen darein, und deckt ihn über die Fülle; vorher wird der Boden außenherum mit einem zerklöpperten Ey bestrichen, und dann der Deckel neben der Fülle fest angedrückt, 6 oder 8 Einschnitte in die Torte gemacht, mit zerklöppertem Ey bestrichen, und im Backofen bei guter Hitze gebacken.

352. Biscuit-Torte.

Man nimmt 1 Pfund feinen Raffinatzucker, wovon ein Theil auf 2 Zitronen abgerieben wird, der übrige Theil wird auf einem Reibeisen klein gerieben, beides mit 12 Eierdottern und dem Weißen von 4 Eiern eine Stunde lang abgerührt; dann wird ¼ Pfund Stärkmehl, und eben so viel feines Mehl, das durch ein Haarsieb gesiebt

wurde, nach und nach hinzugethan; von 8 Eiern wird das Weiße zu einem festen Schnee geschlagen, und zulezt leicht in die Masse gerührt, die dann in einem mit Butter bestrichenen und mit Semmelmehl bestreuten Schart gethan, und in einem nicht zu heißen Ofen gebacken wird.

353. Chocolade-Torte.

Diese wird ganz wie oben stehende Biscuit-Torte gemacht, nur daß noch ¼ Pfund feingeriebene Chocolade hinzu gethan, dagegen aber etwas Mehl weniger genommen wird.

354. Mandel-Torte.

Man stößt oder reibt ein Pfund abgezogene und abgetrocknete Mandeln klein, vermengt sie mit zwei Eiweiß, und legt sie mit ¾ Pfund geriebenen Zucker in eine Schüssel, und rührt 14 Eidottern eine halbe Stunde lang daran. Hierauf wird die Schaale von einer Zitrone auf Zucker abgerieben, und nebst einer Handvoll Semmelmehl zu der Masse gerührt, das Weiße von zehn Eiern zu Schnee geschlagen, und vor dem Einfallen dazu vereinigt.

355. Sand-Torte.

Ein Pfund wohl abgeklärte Butter wird mit 16 Eierdottert recht schaumig gerührt, wozu eine gute halbe Stunde erforderlich ist, alsdann wird das Abgeriebene einer Zitrone, zwölf gestoßene Nelken, eine halbe Muskatennuß, ½ Loth Zimmt, ein Pfund gestoßener Zucker und ein Pfund Mehl

unter beständigem Rühren nach und nach dazu gethan, zuletzt das zu Schnee geschlagene Eiweiß langsam darunter gezogen.

Glasur

um sowohl große Torten, als auch kleines Backwerk damit zu glassiren:

356. Weiße Glasur.

Man nimmt zu einer Torte von gewöhnlicher Größe ¾ Pfund feinen Kanarienzucker, stößt ihn klein, siebt ihn durch ein Haarsieb, und rührt ihn mit einem Eiweiß und den Saft von einer halben Zitrone zu einen Brei. Je länger man rührt, desto weißer wird die Glasur. Alsdann bestreicht man mit einem Messer die Torte mit dieser Glasur, und belegt sie nach Belieben mit Cedronat, Orangeschaalen rc. und setzt dann die Torte in eine mäsig warme Röhre zum trocknen. Ueberhaupt muß man alles, was man mit Glasur überziehen will, nicht außer der Röhre trocken werden lassen, sonst bekömmt es keinen Glanz.

357. Chocolate-Glasur.

Man reibt die Chocolate auf einem Reibeisen recht fein, thut eben so viel feingestoßenen Zucker dazu, und rühret solche ebenfalls mit Eiweiß zu einem Brei, nur darf kein Zitronensaft dazu kommen. Uebrigens verfährt man wie bei vorigem.

358. Rosen-Glasur.

Man rührt den feingesiebten Kanarienzucker anstatt des Eiweißes mit recht gutem Rosenwasser

ser an, und färbt solchen mit ein wenig Karmin rosenfarb. Diese, so wie die Chocolaten-Glasur wird mehrentheils nur zu kleinem Backwerk gebraucht, auch muß man einige Theelöffelvoll zum Flug gekochten Zucker unter diese Glasur thun.

359. Guß auf Kirsch- und andere Torten.

Man kocht ein Seidlein Rahm am Feuer, rührt indessen ⅛ Pfund feines Mehl mit etwas Milch klar, und quirlt es zu dem kochenden Rahm. Hiezu thut man ⅛ Pfund gestoßene Mandeln, ⅛ Pfund Butter, etwas Zucker und Zimmt, stellt es zum Verkühlen und schlägt dann 4 Eiergelb daran. Sollte der Guß zu dick seyn, so rührt man noch etliche Löffelvoll Milch hinzu. Dieser Guß wird auf dem Tortenteig Fingersdick gegossen, und dann die Sauer-Kirschen rc. darauf gelegt.

360. Hollippen.

Vier Loth Butter wird mit zwei Eiern schaumig gerührt, ¼ Pfund Zucker, worauf eine Zitrone abgerieben, etwas Muskatenblüthe, Zimmt, Anis und Koriander, alles recht fein gestoßen, wird nebst einem halben Pfund feinem Mehl darunter gerührt. Man verdünnt diese Masse mit einem Seidel Rahm, Wein, Milch oder Wasser, und darf solche nicht dicker wie bei Eierkuchen seyn. Das Hippeneisen wird auf beiden Seiten heiß gemacht und mit Speck bestrichen. Man

gießt

gießt einen Löffelvoll von der Masse darauf, dreht es etlichemal auf dem Feuer herum, schneidet die herausgetretene Masse mit dem Messer rings herum ab, bäckt sie bei gelindem Feuer hellgelb, und wickelt sie noch warm um einen hölzernen Stock.

361. Anis-Strötzel oder Anis-Schnittchen.

Vier ganze Eier und acht Eiergelb werden in einem Kessel oder Asch mit einem Pfund feingestoßenem Zucker gut abgerührt, etwas gelesener und nach dem Waschen getrockneter Anis darunter gethan, ein Pfund von dem feinsten trockensten Mehl (denn von diesem hängt vorzüglich die Güte dieses Backwerks ab) wird nach und nach darunter gerührt. Ein gewöhnliches Backblech wird mit Butter leicht bestrichen, die Masse in etlichen, ohngefähr drei quer Finger breiten Striemen mit einem Löffel darauf gesetzt, mit einem breiten Messer so viel wie möglich die Höhe der Masse egal gemacht, und alsdann drei Viertelstunden bei gelindem Feuer gebacken, wobei man zu beobachten hat: daß man das Backblech nach einer halben Stunde, aber nicht eher, umdrehen muß, so daß die Seite, welche die vorderste war, nach hinten zu stehen kommt. Dieses nemliche muß bei allen Backwerken, die auf einem Blech gebacken werden, geschehen; denn nie kann einer Back- oder Bratröhre ganz egale Hitze durch das Feuer mitgetheilt werden, weil dieses immer mehr nach der Hinterseite zieht. Wenn man dieses

alles genau beobachtet, und die Strötzel nach der vorgeschriebenen Zeit heraus nimmt, so müßen diese oben ganz glatt und glasirt wie Biscuit aussehen, und dürfen nicht aufgesprungen seyn. Man schneidet sie noch warm von den Blech ab, und nachdem sie erkaltet, schneidet man solche quer durch, in Strötzel von beliebiger Dicke, legt solche auf Papier und röstet sie in der Röhre schön goldgelb. Diese Strötzel halten sich wie Zwieback mehrere Wochen.

362. Prinzessen - Törtchen.

Man zerläßt ein Pfund frische Butter, und rühret solche mit zwölf Eiergelb und ein Pfund feingestoßenem Zucker recht schaumig, ein halb Pfund süße Mandeln werden mit etwas Eiweiß in einem Mörsel recht zart gestoßen, und nebst der abgeriebenen Schale von sechs Zitronen, zwei Loth gestoßenem Zimmt, sechs Würznelken, ein halbes Quentchen Kardemomen, und ein Pfund gutem trocknen Mehls darunter gerührt, und zuletzt von vier Eiern das Weiße zu Schnee geschlagen und darunter gethan. Das Backblech wird mit Papier belegt, und die Masse mit einem Löffel in kleine Häufchen von der Größe eines harten Gulden, doch nicht zu enge aneinander darauf gesetzt, mit zerschlagenem Eiweiß mit einem Pinsel leicht bestrichen, mit Zucker und feingehackten Mandeln bestreut, und bei gelinder Hitze anderthalb Viertelstunden gebacken.

363. Zucker-Brezeln.

Drei Viertelpfund Butter, ein halb Pfund fein gestoßener Zucker, drei ganze Eier und von drei Eiern das Gelbe wird auf gewöhnliche Art drei Viertelstunden gerührt, etwas geröstete und fein gehackte Orangenblüthen darunter gethan, und diese Masse mit fünf Viertelpfund des feinsten Weizenmehls auf einer Tafel zu einem Teig gewirkt. Man schlägt solchen in eine Serviette, und läßt ihn an einem kühlen Ort ohngefähr eine Stunde ruhen, dann formirt man kleine Brezeln nach beliebiger Größe davon, belegt das Backblech mit Papier, und bäckt solche bei gelindem Feuer hellgelb.

364. Mandel-Kollatschen.

Ein halb Pfund Butter, ein halb Pfund Zucker, vier Loth bittere Mandeln, welche man mit etwas Eierweiß recht zart gestoßen hat, vier ganze Eier und das Abgeriebene einer Zitrone wird zusammen eine halbe Stunde gut gerührt, daß es recht schaumig wird, alsdann drei Viertelpfund feines Mehl darunter gezogen. Von dieser Masse werden Häufchen auf ein mit Papier belegtes Blech gesetzt, mit länglich geschnittenen Mandeln bestreut, und eine halbe Stunde langsam gebacken.

365. Zucker-Strauben.

Man thut ein halbes Pfund feines Mehl und sechs Loth gestoßenen Zucker in ein irdenes Geschirr und rühre nach und nach das Weiße von

zehn

zehn Eiern und ein wenig Wein dazu, doch darf es nicht zu stark gerührt werden, damit es nicht schäumt. Dann läßt man diese Masse durch einen Trichter mit einer engen Dille in heißes Schmalz laufen, wodurch runde Strauben formirt werden. Wenn sie fertig sind, biegt man solche über ein Welgerholz, damit sie krumm werden, und bestreut sie mit Zucker und Zimmt.

366. Wiener-Biscuit.

Man rührt in einem irdenen Geschirr ein Pfund ganz feinen Zucker mit 16 Eierdottern und dem Abgeriebenen einer Zitrone eine gute Stunde, drückt dann von einer halben Zitrone den Saft dazu, und rührt es noch eine Viertelstunde; dann wird von 14 Eierweiß ein steifer Schnee geschlagen und langsam unter die Masse gezogen, zuletzt 28 Loth feiner Puder darunter gerührt, eine gewöhnliche Tortenform leicht mit Butter bestrichen, die Masse hinein gefüllt, doch darf die Form nur halb voll seyn, und sehr langsam gebacken werden. Wenn die Torte zwei Querfinger über die Form steigt und oben etwas aufspringt, so ist sie nach Wunsch.

367. Savoyer Kuchen.

Ein Pfund gestoßener Zucker, zehn Eierdottern und zehn ganze Eier, wird in einem Asch oder Topf eine Stunde geschlagen, ein Viertelpfund fein gestoßene süße Mandeln darunter gethan, wie auch ein Viertelpfund länglicht geschnittene

schnittene Pistacien, vier Loth Cedronat und Orangenschaale, und zuletzt drei Viertelpfund feines Mehl. Ein Kasserolle wird mit Butter ausgestrichen, zwei Striefen Papier über das Kreuz hinein gelegt, die Masse darein gethan, und zwei Stunden bei gelinder Feuerung gebacken.

368. Kleine Königskuchen.

Ein halb Pfund Butter wird mit sechs Eiergelb zu Schaum gerührt, zwölf Loth Zucker, worauf eine Zitrone abgerieben worden, nebst einem halben Pfund feinem Mehl nach und nach darunter gerührt, ein Viertelpfund kleine Rosinen dazu gethan, und zuletzt von sechs Eiern das Weiße zu Schnee geschlagen darunter gerührt. Man streicht kleine Formen mit Butter aus, füllt solche mit der Masse etwas über die Hälfte an, und läßt sie eine halbe Stunde langsam backen.

369. Chocolaten-Biscuit.

Zwölf Eierdottern, ein halb Pfund Zucker und 6 Loth feingesiebte Chocolate wird eine gute Viertelstunde wie gewöhnlich gerührt, sodann zwölf Loth feines Mehl nach und nach darunter gethan und zuletzt das Weiße der zwölf Eier zu Schnee geschlagen und langsam darunter gezogen. Man füllt diese Masse in Kapseln von Papier.

370. Runde Carlsbader Biscuit.

Man rührt das Gelbe von zwölf Eiern mit einem halben Pfund gestoßenem Zucker bis es

weiß und schaumig wird. Das Weiße der Eier wird zu Schnee geschlagen, und nebst zwölf Loth Stärkmehl darunter gerührt, alsdann ein Backblech mit Papier belegt, die Masse in Häufchen von der Größe eines halben Eies darauf gesetzt, mit gestoßenem Zucker bestreut, und ¼ Stunde bei gelindem Feuer gebacken.

371. Kapsel-Biscuit.

Man schlägt das Weiße von zwanzig Eiern mit einem Schlagbesen von geschältem Birkenreisig zu starkem Schnee, thut das Gelbe von diesen zwanzig Eiern nebst einem Pfund gestoßenen Zucker dazu, und schlägt es ohngefähr noch eine Viertelstunde zusammen; rührt alsdann ein Pfund feines wohlgetrocknetes und gesiebtes Mehl dazu, und füllt es in die mit Butter leicht bestrichenen Kapseln von der Größe eines Kartenblatts, besiebt sie mit gestoßenem Zucker, und bäckt sie bei mittelmäßigem Feuer ohngefähr anderthalb Viertelstunden. Sobald sie gebacken, thut man solche aus den Formen heraus, und legt sie auf ein Haarsieb oder Papier.

372. Zitronen-Biscuit.

Sechs Stück Zitronen werden auf ein Pfund Zucker abgerieben, der übrige Zucker gestoßen und mit vierzehn Eierdottern und drei Viertelpfund Mehl auf gewöhnliche Art zu einer Masse gerührt, zuletzt das Weiße der Eier zu starkem Schnee geschlagen und langsam darunter gezogen, nebst etlichen Tropfen Zitronenöl. Diese Masse wird

wird ebenfalls in Kapseln gefüllt, mit gestoßenem Zucker besiebt und wie die vorhergehende gebacken.

373. Wein = Hippchen.

Von vierzehn Eiern wird das Weiße zu Schaum geschlagen, alsdann ein Pfund Zucker gestoßen, worauf man vorher das Gelbe einer Zitrone abgerieben hat, und zuletzt drei Viertelpfund feines Mehl nach und nach darunter gerührt, auch 6 bis 8 Tropfen feines Bergamotöl darunter gethan. Diese Masse wird in zwei Fingerbreiten Striemen auf ein mit Butter bestrichenes Blech gestrichen, und eine Viertelstunde rasch gebacken, alsdann abgeschnitten und noch warm über einen Fingerdicken runden Stock gewickelt, wie ein gerollter Hobelspahn.

374. Wiener Eisbogen.

Ein halb Pfund Zucker wird mit fünf Eiern und dem Abgeriebenen einer Zitrone, gut gerührt, ein halb Pfund feines Mehl nach und nach darunter gezogen, und alsdann die Masse auf ein mit Butter leicht bestrichenes Backblech eines guten Messerrückens dick gestrichen, mit feingeschnittenen Mandeln bestreut und langsam eine gute Viertelstunde gebacken, sodann in drei Finger breiten Striemen noch heiß abgeschnitten und geschwind über ein rundes Holz gebogen, ehe sie erkalten, sonst springen sie.

375. Zitronen = Küchelchen.

Ein Pfund feines Mehl, ein halb Pfund Butter und ein halb Pfund Zucker, worauf sechs Zitronen

tronen abgerieben, werden mit zwei ganzen Eiern und zwei Eiergelb zu einem Teig angerieben, dann ausgetrieben und mit einem Ausstecher Küchelchen daraus gestochen, welche man mit Eiweiß bestreicht, und mit Zucker bestreut. Man bäckt solche bei gelindem Feuer eine Viertelstunde auf einem mit Papier belegten Blech.

376. Mandel-Brezeln.

Drei Viertelpfund Mehl, ein halb Pfund klarer Zucker, ein halb Pfund mit etwas Orangenblüth-Wasser fein gestoßene süße Mandeln und ein halb Pfund zerlassene frische Butter, wird mit acht ganzen Eiern zu einem Teig gewürkt Nachdem man solchen eine Stunde ins Kühle gesetzt, werden Brezeln daraus gemacht, auf Papier, welches man mit Butter bestreicht, gelegt, mit Eiweiß bestrichen, und mit gröblich zerstoßenem Zucker bestreut. Mit dem Backen wird wie bei vorigem verfahren.

377. Spanische Winde.

Man schlägt von drei Eierweiß einen steifen Schnee, stößt zehn Loth Zucker recht fein, rührt selben auch unter den Schnee, schlägt es zusammen ab, und giebt auch den Saft einer Zitrone dazu. Wann alles gut abgeschlagen ist, so macht man kleine Häufchen auf Oblatten, trocknet sie sehr langsam in einem abgekühlten Ofen, bricht die Oblatten davon ab, und giebt sie zu Tisch.

378. Chocolate-Brod.

Man rührt 4 Eier eine halbe Stunde wohl ab, und vermengt es nach und nach mit 10 Loth feingestoßenen Zucker. Dann setzt man etwas Zimmt, Muskatnuß und Cordamom hinzu, rührt es noch eine halbe Stunde ab, indem man nach und nach 4 bis 5 Löffelvoll geriebene Chocolat, und dann zuletzt 6 Becher feines Mehl hinzu fügt. Die Masse wird dann in Model gethan, und in der Röhre gebacken.

379. Weiße Lebkuchen.

Ein Pfund abgezogene und abgetrocknete Mandeln, werden über die Quer in 5 oder 6 Theile geschnitten, und selbige auf einem mit Papier belegten Blech in der Röhre geröstet, bis sie gelb geworden sind. Während dem rührt man ein Pfund feingesiebten Zucker mit 8 Eiern eine halbe Stunde lang ab, setzt alsdann ein Pfund abgetrocknetes Mehl langsam hinzu, so wie auch die abgekühlten Mandeln; ferner 4 Loth Cedronat, 4 Loth Pommeranzenschaalen klein geschnitten, ¼ Loth Zimmt, ¼ Loth, Muskatenblüthe, ¼ Loth Nelken, ¼ Loth Cordamom, alles gröblich gestoßen. Nun streicht man den Teig auf Oblatten, legt diese auf ein mit Papier bedecktes Blech, und läßt sie allmählig, doch nicht zu langsam, backen. Sollte der Teig fließen, so kann man ein wenig Stärkmehl daran rühren.

380. Braune Lebkuchen.

Eine halbe Maas Honig wird in einer messingenen Pfanne über das Feuer gesetzt, und wenn er zu sieden anfängt, ein halb Pfund gestoßener Zucker dazu gethan und so lange gekocht, bis er so dick wird, daß, wenn man einen Tropfen davon auf einen Teller fallen läßt, derselbe bald darauf trocknet. Nun fügt man der Masse zwölf Loth geschälte und über die Quer geschnittene Mandeln, ein halbes Weinglasvoll Kirschengeist, ein Paar Messerspitzen Pottasche, die Schaale von einer Zitrone, zwei Loth Cedronat, drei Loth Pommeranzenschaalen, alles klein geschnitten, ein Loth Zimmt, ein halb Loth Nägelein gröblicht gestoßen, bei, und rührt es in den Honig, so lang er noch warm ist. Auch wird so viel Mehl dazu gerührt, bis es ein starker Teig wird. Diesen nimmt man nun auf ein Backbrett, arbeitet ihn recht durch, und macht nach Belieben Lebkuchen daraus, probirt aber vorher den Teig, ob er nicht im Ofen zerläuft. In diesem Falle wird noch etwas Mehl darein gewürkt, es muß aber geschehen, so lange der Teig noch warm ist, außerdem nimmt er kein Mehl mehr an. Alsdann werden die Mödel mit Mehl bestäubt, der Teig darein gedrückt, auf ein dick mit Mehl bestreutes Blech gelegt, und im Backofen gebacken.

Anhang.

381. Aal blau zu sieden.

Man wäscht ihn mit Salzwasser, streift ihn aber nicht ab; ist er nicht zu groß, so legt man ihn in die Runde, sonst aber schneidet man ihn in Stücken. Hierauf begießt man ihn mit heißem Essig, und läßt ihn in einem Fußhafen mit Wasser und Wein weich kochen; man thut etwas Salz, Salbey, Schalotten, Zitronenschaalen, Nelken und ein Stückchen Butter hinzu.

382. Aalpastete.

Man streift den Aal ab, schneidet ihn in Stücken, und begießt ihn mit heißem Essig. Unterdessen wird Butter in einem Fußhafen heiß gemacht, der Aal gesalzen und darin gedämpft; nach einer Viertelstunde wird etwas Mehl und Schalotten hinzugethan; hat das Mehl angezogen,

so wird Essig, nebst etwas Wein- und Fleischbrühe dazu vereinigt, auch Zitronensaft, Roßmarin, Muskatblüthe, Pfeffer, Nelken, Kapern, und das Ganze eine Viertelstunde gekocht, welches dann in die leer gebackene Pastete gethan wird.

383. Karpfen blau zu sieden.

Nachdem der Fisch geschuppt und ausgenommen ist, wird er in 4 Theile getheilt. In einer Pfanne wird 1 Maas Wasser mit ½ Maas Weinessig kochend gemacht; eine Handvoll Salz, eine geschnittene Zwiebel, ein paar Zitronenplätze und etwas Nelken darein gethan. Der Fisch wird mit warmen Essig begossen oder blau gemacht, dann in die Pfanne gelegt, und eine Viertelstunde darinnen gekocht; beim Anrichten wird Petersilien darauf gestreut, und Oel und Essig dazu gegeben.

384. Schleye zu braten.

Die Schleye wird ausgenommen, gehörig gewaschen, gesalzen, gepfeffert, mit Zitronensaft innen und außen geträuft; dann in Salbei, Lorbeerblätter und Roßmarin eingebunden, und in heißem Schmalz herausgebacken. Damit sie sich nicht anlege, wird dünner Speck in die Pfanne gelegt.

385. Eier und Schmalz (Eier-Haber.)

Man nimmt ¼ Maas feines Mehl, rührt es mit ein wenig Milch an, salzt es, thut 6 abgeklöp-

klöpperte Eier, etwas Schnittlauch und Milch hinzu; der Teig darf aber nicht zu dünne seyn. Alsdann wird in einer Pfanne Schmalz heiß gemacht, und der Teig hinein gegossen. Wenn der Teig angezogen hat, sticht man mit einem Messer hin und wieder darein, damit das Dünne hinunter laufe. Ist er gelb gebacken, wird er in kleine Stückchen zerstoßen, und dann rösch fertig gebacken.

386. Gänseleber zu dämpfen.

Wann die Gans ausgenommen wird, läßt man die Galle an der Leber hängen, legt sie in süße Milch und läßt sie über Nacht darinnen liegen. Dadurch wird die Leber größer und milder. Will man sie dämpfen, so wird die Galle davon geschnitten, die Leber in einen Fußhafen gelegt, ein Stück Butter oder Speck hinzugethan und auf schwachen Kohlen gelb gedämpft; dann mit Mehl bestreut und Schalotten beigesetzt. Hat das Mehl angezogen, so wird eine Tassevoll Fleischbrühe, auch etwas Muskatblüthe und Zitronensaft hinzugefügt. Während dem Kochen wird das Gefäß gerüttelt, damit die Leber sich nicht anlege. Vor dem Anrichten wird erst Salz hinzugethan.

387. Rehschlägel zu dämpfen.

Die Keule wird gehäutet, mit Salz und Pfeffer eingerieben, einige Tage in Essig gebeitzt,

dann gespickt, und mit Nelken und Pfeffer gewürzt. Nun läßt man sie in einem Fußhafen mit Wein, Essig und Wasser weich dämpfen. Indessen wird ein Stück Butter mit geriebener Semmel braun geröstet, die Brühe von der Keule dazu gerührt, wieder über die Keule gegossen, und solche darin so lange dämpfen lassen, bis sie fertig ist. Zuletzt thut man noch einige Kapern und Zitronensaft, auch ein mit Zitronen abgeriebenes Stück Zucker hinzu. Beim Anrichten streut man geschnittene Zitronenschaalen darauf.

388. Reh- und Hirschziemer zu braten.

Der Rehziemer wird abgehäutet, mit Salz und Pfeffer eingerieben, etliche Tage in Essig gelegt, und fleißig umgewendet. Nun wird der Ziemer mit Speck gespickt, mit Nelken und Pfeffer bestreut, und mit Zitronenscheiben belegt, in die Bratpfanne gethan, und in das Oefelein gebracht, von Zeit zu Zeit mit dem Beitzessig begossen, und so gahr gebraten. Man kann dann dazu eine Rahm- oder Sardellensauce geben.

389. Hammelsschlägel zu braten.

Die Hammelskeule wird mürb geklopft, mit Schalotten, Lorbeerblättern und Salbey gespickt, und entweder im Oefelein oder am Spieß saftig

gebra-

gebraten. Dann mit gerösteten Erdäpfeln angerichtet.

390. Schüsselfleisch.

Man schneidet das mürbste vom Kalbsschlegel in dünne Scheiben, klopft und salzt sie, beträuft sie mit Zitronensaft, und legt sie in eine mit Butter ausgelegte Schüssel. Dann bestreut man sie mit geriebenen Brod und etwas Gewürz, gießt etwas Wasser hinzu, und läßt es auf Kohlen dämpfen.

391. Fricando oder gespicktes Kalbfleisch.

Hiezu nimmt man ein Stück vom Schlegel, klopft es mürbe, reibt es mit Salz und Pfeffer ein, und spickt es mit Speck und Zitronenschaalen. Dann legt man es in einem Fußhafen, und dämpft es mit Butter und etwas Wein. So kann man es als Beilage zum Spinat auftragen. Sonsten aber macht man eine Sauce von Wein und Fleischbrühe, mit Trüffeln, Morgeln, Champion, und richtet es als eigenes Essen an.

392. Schneeballen.

Man nimmt 4 Eier, 4 Eßlöffelvoll Milch, drei Löffelvoll geschmolzene Butter, ein wenig Salz, rührt es mit feinem Mehl zu einem festen Teig, den man in kleine Laiblein macht, die man zu Pläze von der Größe eines kleinen Tellers

auswör-

auswörgelt. Dann schneidet man daraus Fingerbreite Streifen, die aber noch zusammenhängen müßen. In einer kleinen Pfanne macht man Schmalz heiß, faßt mit dem Löffelstiel den einen Streifen, läßt den zweiten liegen, faßt den dritten, und so fort, bis sie alle gefaßt sind, legt sie mit dem Stiel in das heiße Schmalz, und breitet sie mit denselben aus, daß es einen runden Ballen giebt, und kehrt ihn bald um, damit er nicht zu braun wird.

Regi-

Register.

A.

	Seite
Aal, marinirter	108
— gebackener	109
— gebratener	109
— — auf dem Rost	109
— blau gesotten	193
Aalpastete	193
Abgetrocknete Klöslein	23
Aepfel, gedämpfte	134
Aepfel=Koch, aufgelaufener	160
Aepfel=Kuchen	150
Aepfel=Küchlein	166
Aepfel=Mus (Brei)	163
Aepfel=Suppe	1
Aepfel=Torte	179
Allapatrie=Suppe	12
Amulette, gebackene	29
Anis=Strötzel (Schnitten)	182

Arti=

Seite
Artischocken in Buttersauce zu kochen . . 43
Artischocken in einer Weinsauce . . . 43
Auflauf 145
— Schweitzer 146
— von Erdbirnen 146
Augsburger Butter-Ringel . . . 167

B.

Bairische- oder Pfetter-Rüben zu kochen . 44
Barben zu kochen 111
— zu backen 110
Bier-Suppe, eine gute 1
— ordinaire 2
Biscuit, Wiener 186
— Carlsbader 187
— Chocolate 187
— Kapsel 188
— Zitronen 188
Biscuit-Torte 179
Blauen- oder Winterkohl zu kochen . . 45
— — — zu dämpfen . . 45
Blumenkohl oder Karviol zu kochen . . 47
— mit Krebssauce 47
Boeuf à la mode 72
Bohnen-Salat 131
Bohnen zu kochen 46
— zu dämpfen 46
Bouillon zuzubereiten 126
Brätlinge zu dämpfen 48
Braune- oder Schü-Suppe . . . 2
Brei, verschiedene . . . . 163 — 166
Briese zu sieden 29
— mit Eierdottern 30
— gebackene 30

Bries-

	Seite
Bries = Klößlein	149
Brod = Kuchen	150
Brod = Suppe mit Eiern	3
Butter = oder Schmalz = Klößlein . . .	21
Butter = Klößlein	25
Butterteig, geblätterter	136
— geriebener	137
— mit Krebsbutter	137
— allgemeiner	138
Butter = Sauce	126
Butter = Ringel, Augsburger . . .	167

C.

Carminaden von Kalbfleisch	31
— von Hammel = oder Lammsfleisch . .	31
Champignons zu dämpfen	48
Chocolate = Brod	191
Chocolade = Suppe	4
Chocolate = Torte	180
Compot	157

D.

Dampf = Nudeln, mit Milch . . .	157
— — mit Krebsen . . .	158
— — Böhmische . . .	159
— — Wiener	159

E.

Eier, weiche	144
— frikasirte	144
— gerührte	145
— gebackene	145

Seite
Eiergerst = Suppe 5
Eier = Kuchen in süßer Sauce . . . 150
Eier = Schmalz (Eier = Haber) . . . 194
Eier = Platz 151
Eier = Käß zu Suppen 19
Eier = Schnee zu Suppen 19
Eier = Wämmlein zu Suppen . . . 20
Einlauf = Suppe 5
Eisbogen, Wiener 189
Endivie zu kochen 49
Endivien = Salat 131
Englischer Braten von Rindfleisch . . . 70
Enten, wilde, zu dämpfen . . . 100
— — zu braten 101
— zahme, zu braten 102
Erlanger Kaffe = Brod 167
Erdäpfel = Suppe 6
— Salat 131
— zu sieden 49
— mit Fleischbrühe 50
— mit Sellerie 50
— mit saurer Eiersauce 50
— mit Heringsauce 51
— zu dämpfen 52
— Muß 52
Erbsen = Suppe 6

F.

Fasanen zu braten 104
Fastnachts = Küchlein 168
Feldhühner zu braten 105
— gedämpfte 105
Fleischbrühe, kräftige, (Bouillon) . . . 126
Fleisch = Klößlein 26

Fleisch=

Seite
Fleisch = Kuchen 151
Fisch = Klößlein 23
Fische, verschiedene . . . 108 — 121
Forellen in Butter = Sauce . . . 112
— blau zu sieden 112
— zu backen 111
Französische Suppe mit Tauben . . . 6

G.

Gans zu braten 102
Gänseleber zu dämpfen 195
— zu braten 82
Gänsepfeffer 103
Gebrühter Teig 175
Geflügel zuzubereiten 94
Gefüllte = Suppe 7
Gebäck von Kalbfleisch 139
— mit Geflügel 138
Gersten = Suppe 7
Glasuren 181
Gogelhopfen, abgerührter . . . 168
— eingewickelter 169
— Biscuit 169
Goldschnitten 154
Grieß = Koch 161
Grieß = Mus (Brei) 163
Grieß = Suppe 8
Grüne Klößlein 21
Grüne Suppe 9
Grundeln, gebackene 111
— in Butter = Sauce 113
Guß zu Kirsch= und andern Torten . . 182

H.

Haasen zu dämpfen 88
— zu braten 88

Haase

Seite
Haase, farcirter von übriggebliebenen Haasenfleisch 90
Haasenpfeffer 89
Hagebutten = Sauce 127
Hammelsrippen, gedämpfte 82
— mit gerösteten Erdäpfeln . . . 83
Hammelsschlägel, auf Wildpret = Art . . 83
— auf gewöhnliche Art 83
Hammelsbrust, gefüllte 84
Hannover Kuchen 170
Häringe zu mariniren 114
— mit der Milch 114
— gebratene 114
Hecht blau zu sieden 116
— in Butter = Sauce 115
— in brauner Butter 115
— gefüllter auf französische Art . . . 115
— mit Sauerkraut 116
Hiefen = oder Hagebutten = Suppe . . 8
Hiefen = Koch 160
Hiefen = Sauce 127
Hirn = Klöslein 28
Hirn, gebackenes 32
— gekochtes 32
Hirschwildpret zu braten 92
Hohlbeer = Koch 160
Hollippen 182
Hopfen = Salat 132
Hühner, junge zu braten 95
— — — — in einem Fußhafen . 95
— — frikasirte 96
— — mit Spargel . . . 97
— alte, mit Skorzonerwurzel und Butter=
Klöslein 97
Hühner = Pastete 141
Hühner = Suppe 9

J.

J.

Seite

Johannisbeer = Kuchen 170

K.

Kaffe = Brod, Erlanger 167
Kaiser = Kuchen 152
Kalbsfüße zu kochen 33
Kalbsfüße zu backen 33
— gebackene, mit Crem 34
Kalbs = Gekrös zu kochen 34
Kalsbries 29
Kalbshirn 32
Kalbsleber, gedämpfte 35
— gebackene 36
Kalbsbrust, gefüllte 78
Kalbsschlägel 79
Kalbfleisch, eingemachtes 74
— gedämpftes 75
— gefülltes 75
— gespicktes (fricando) 197
— mit Zitronen 76
— mit Kapern 76
— mit Sardellen 77
— als Nierenbraten 78
— als gefüllte Brust 78
— als Kalbsschlegel 79
Kalbfleisch = Pastete 142
Kapern = Sauce 127
Kapaun zu braten 104
Karpfen blau gesotten 194
— gebackener 118
— gebratener 117
— in schwarzer Sauce 117
Kartoffel = Salat 131

Seite
Kief- oder frische Erbsen 53
Kinds-Koch 161
Kirsch-Koch 160
Kirsch-Kuchen 171
Kirsch-Torte 178
Klöse, verschiedene . . . . 21 — 26
Klöslein von Kalbsbriesen 28
Klöslein in einer braunen oder Krebssuppe . 25
Klöslein, gebackene 24
Klöse, Hefen 147
— Mehl 147
— Erdbirn, Kartoffel 148
— Schwaben 148
— Grieß 149
Koch, verschiedene . . . . 160 — 162
Königs-Kuchen, kleiner 187
Kohlrabi 54
Kohlrabi, gefüllte 55
Kollatschen, Mandel- 185
Kopf-Salat 132
Krammetsvögel zu braten 107
Kräuter- oder Grüne-Suppe . . . 9
Kraut, rothes 55
— weißes 56
Krautskopf, gefüllter 57
Krautkuchen 58
Krebse zu sieden 123
— gebackene 123
— gefüllte, mit grünen Erbsen . . . 122
Krebs-Klöslein 22
Krebs-Koch 162
Krebs-Pastete 139
Krebs-Suppe 10
Küchlein von Kalbsbraten 153
Kuchen, verschiedene . . . . 170 — 177

	Seite
Kuh = Euter	37
Kukumern = Salat	132
Kürbis mit Reis in Milch	58
Kutterflecke sauer zu kochen . . .	37

L.

Lammsfleisch, gedämpftes	80
— eingemachtes	81
— abgebräuntes	81
Lammsviertel, gefülltes	81
Latuken = Salat als Gemüse . . .	59
Leber = Klöslein	27
Lebkuchen, weiße	191
— braune	192
Lerchen zu braten	107
Lungen = Muß	38
Lunge in Sauce	38

M.

Mandel = Brezeln	190
Mandel = Klöslein	22
Mandel = Mus	166
Mandel = Suppe	11
Mandel = Torte	180
Maultaschen, gefüllte	171
Mehl = Mus (Brei)	163
Milch = Klöschen	149
Milch = Suppe	11
Morgeln zu dämpfen	59
Mus, verschiedene	163 — 166

N.

Netz = Würste	39
Nieren = Kuchen	152

Seite

Nieren = Schnitten 39
Nudel = Suppe 11

O.

Ochsen = Augen 145
Omelette 153

P.

Pasteten, verschiedene . . . 139 — 143
Persching zu kochen 118
Pfannen = Kuchen mit Aepfeln . . . 152
Pfierschinge, gedämpfte 134
Pfifferlinge, weiße 60
— gelbe 60
Pflaumen = Mus 164
Prinzessen = Törtchen 184
Puding 155
— Englischer 155
— Sago 156

R.

Rahm = Küchlein 172
Rahm = Sauce zu Wildpret . . . 128
Rebhühner zu braten 105
— gedämpfte 105
Rebhühner = Pastete 140
Rehbraten als Ragout 91
Rehschlägel zu braten 91
— zu dämpfen 195
Reh = und Hirschziemer zu braten . . . 196
Reis = Koch 162
Reis = Mus 165

Reis=

Seite
Reis = Suppe 13
— mit Krebsen 13
Reis = Suppe, gebrannte 14
Reis = Torte 173
Rindfleisch in seiner eigenen Brühe . . 67
— kräftig zu kochen 68
— mit Rosinen 68
— mit Wachholderbeeren 69
— rollirtes oder gewickeltes . . . 69
— als Englischer Braten 70
— zu dämpfen 72
— gebeiztes 73
Rindsbrust grillirte, mit Erdäpfel . . . 71
Rindszunge, gebeizte, zu braten . . . 40
— geröstete, mit Sauce 40
Roth = Wildpret mit Kapern 90
Rother Rüben = Salat 133
Rüben, gelbe 61
— weiße 61

S.

Sago = Suppen 14
Salate, verschiedene . . . 131 — 134
Salm zu braten 119
— zu mariniren 119
Sand = Torte 180
Sardellen, gebackene 41
Sardellen = Sauce 128
Sardellen = Suppe 14
Sauerkraut 62
Sauerampfer als Gemüse 63
Savoyer = Kuchen 186
Saucen, verschiedene . . . 126 — 130
Schleye zu sieden 119

	Seite
Schleye zu braten	194
Schneeballen	174
dergleichen	197
Schnecken zuzurichten	124
— gebratene	124
— als Raviolen	125
Schnecken = Suppe	15
Schnepfen zu braten	106
Schüssel = Mus	165
Schüsselfleisch	197
Schwarzwildpret zu braten	92
Schwarzwildpret mit Sauce	93
Schweinsbraten	85
Schweinschlägel	85
— gedämpft	85
— in süßer Sauce, sauer zu braten	86
Sellerie = Salat	133
Semmel = Klöslein	25
Semmel = Koch	162
Semmel = Mus (Brei)	166
Skorzoneri = Wurzel	63
Spanische = Winde	190
Spanferkel zu braten	88
— gefülltes	88
Spargel, kleinen, zu kochen	63
— mit Zitronensauce	64
Spargel = Suppe	15
Spargel = Salat	133
Spatzen	153
— abgerührte	154
Speck = Kuchen	173
Spinat	64
Spinat = Klöslein	27
Sprütz = Küchlein	174
Stockfisch weiß und zart zuzurichten	120

Seite
Stockfisch in einer Rahm = Sauce . . 121
— gebackener 121
Suppen, verschiedene . . . 1 — 20

T.

Tabacksrollen 175
Tauben wie Rebhühner zuzurichten . . 98
— gefüllte zu braten 99
— Ragout 100
Tauben = Pastete 141
Torten, verschiedene . . . 178 — 180
Trüffel = Sauce 129

W.

Wachteln zu braten 107
Waffel = Kuchen 176
Waffeln 177
Wasser = Suppe 15
— mit verlornen Eiern 16
Wein = Hippchen 189
Wein = Sauce mit Rosinen . . . 130
Wein = Suppe 18
— — gebrannte 18
Weiße Klößlein 26
Weixel = Koch 161
Weixel = Kuchen 177
Weixel = Sauce 129
Weixel = Suppe 17
— — gestoßene 17
Weixel = Torte 178
Welschen Hahnen (Indian) zu braten . . 97
Wörsing 65
Wildpret = Pastete 143
Wildpret einzusalzen 92

Z.

Seite
Zitronen = Koch 161
Zitronen = Küchelchen 189
Zitronen = Salat 134
Zitronen = Sauce 127
Zitronen = Suppe 3
Zitronen = Torte 177
Zunge, geröstete 41
— gebratene in einer spanischen Brühe . . 42
Zucker = Brezelchen 185
Zuckererbsen 66
Zucker = Strauben 185
Zwetschgen, gedämpfte 135
Zwetschgen = oder Pflaumen = Suppe . . 19

Druckfehler.

Von S. 29 — 42 muß es heißen: die vorzüglichsten Beiessen, statt Briesen.

Seite 81. Nr. 157. Lamsviertel zu füllen, muß es heissen: wie bei Nr. 151. statt: wie bei Nr. 6.

Bayerische Staatsbibliothek MÜNCHEN

Bayerische StaatsBibliothek
Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Kleines Nürnberger Kochbuch, enthaltend geprüfte Vorschriften zur Zubereitung aller in einer bürgerlichen Haushaltung vorkommenden Speisen und der gewöhnlichsten Bäckereien

Nürnberg 1818

Oecon. 2178 i
urn:nbn:de:bvb:12-bsb11362150-9